

Muffins Rezepte

Schokoladen Bananen Muffins Mit Kandierte Walnüssen

Anzahl: 9 Stück

Gattung: Backen, Kleingebäck, Schokolade, USA

1,50	Tasse/n Mehl	0,33 cup	Öl, geschmacksneutrales
1	cup Zucker	2	Eier (M)
1/4	cup Kakaopulver	1	Teel. Vanilleextrakt
1	Teel. Natron	1	cup Zartbitter-
1/2	Teel. Salz		- Schokoladenpellets, oder
1/4	Teel. Backpulver		- 120 g grob
1,33	Tasse/n Zermanschte vollreife		- gehackte Schokolade
	- Banane (3 kleinere Bananen)		

GARNITUR

4 Essl. Puderzucker, ca.
1 Essl. Ahornsirup, ca.

Kandierte Walnusshälften

Trockene Zutaten in einer Schüssel verrühren. In einer anderen Schüssel Banane, Ei, Vanilleextrakt und Öl aufmixen. Dann mit den trockenen Zutaten gerade eben verrühren - keineswegs lange mixen! Zuletzt die Schokoladenstückchen unterziehen. In ausgefettete Muffinförmchen füllen und bei 190 Grad 20 - 25 Minuten backen.

Zutaten für die Glasur bis auf die Walnusshälften glatt rühren. Etwas auf die noch warmen Muffins streichen, Walnusshälften aufsetzen.