

Muffins Rezepte

Chocolate Muffins

Anzahl: 15 Stück

Gattung: Backen, Gebäck

200 g	Weizenmehl	2	Eier
25 g	Haferflocken	75 g	Zucker
2 Teel.	Backpulver	150 g	Butter oder Margarine
1/2 Teel.	Salz	2 kleine	Bananen, reife
1	P. Vanillezucker	100 g	Schokoladenplätzchen

Mehl, Haferflocken, Backpulver, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, dann flüssige, wieder abgekühlte Butter und mit der Gabel zerdrückte Bananen dazurühren. Zu der Mehlmischung geben, nur kurz mischen. Schokoladenplätzchen darunter geben. Ca. 2 El. Teig in kleine Papierförmchen (Y 5 cm) füllen, backen.

Schaltung: 170 - 190°C, 1. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°C, Umluftbackofen 30 - 35 Minuten

Muffins zum Frühstück servieren. Ergibt ca. 15 Stück.

Abwandlung: je 50 g getrocknete Äpfel und Aprikosen anstelle von Schokoladenplätzchen.