

Muffins Rezepte

Bananen Schoko Muffins

Anzahl: 12 Stück (*)

Gattung: Backen, Muffins

90 g Vollkornmehl
100 g Mehl (Type 405)
2 geh. TL Backpulver
1/2 geh. TL Natron
75 g Schokotröpfchen oder
- Schokoflocken

2 Eier
120 g brauner Zucker
80 ml Pflanzenöl
4 mittelgroße, reife Bananen
- (375 g)

Zum Verzieren

200 g Kuvertüre

Zuckerblümchen oder -herzen

Für die Backform

Fett oder 12 Papier-

- Backförmchen

(*) Laut Rezept 12 Stück, ich bekomme immer 18 Stück aus dem Teig. Wahrscheinlich sind meine einfach kleiner als vorgesehen.

Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffinblechs gut einfetten oder Papier-Backförmchen hineinsetzen.

Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Natron und den Schokostücken vermischen. In einer zweiten Schüssel die Eier verquirlen. Zucker und das Öl hinzufügen und kurz vermischen.

Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken, zur Eimasse geben und kurz unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung hinzufügen und kurz unterheben.

Den Teig in die Blech-Vertiefungen einfüllen und im Backofen (mittlere Schiene, Umluft 160 Grad C) 20-25 Minuten backen. Die Muffins aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Kuvertüre in Stücke schneiden und im warmen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Die Muffins in die Kuvertüre tauchen und mit Zuckerblümchen oder -herzen verzieren.

Anmerkung Meike:

Ich verwende immer 190 g Mehl Type 405, lasse die Muffins nach dem Backen in ihren Papier-Förmchen und verziere sie auch nicht mit Kuvertüre und Zuckerherzen, sondern streue vor dem Backen einfach ein paar Schokoraspel auf die Muffins.