

Muffins Rezepte

Blaubeer Bananen Muffins

Anzahl: 12 Muffins

Gattung: Backen, Banane, Gebäck, Heidelbeere, Muffin, Obst

100 g	Margarine	125 ml	Milch
175 g	Zucker	300 g	Mehl
2	Eier	2 Teel.	Backpulver
2	Bananen, evtl. die Hälfte	1/2 Teel.	gemahlener Zimt
	- mehr; zerdrückt	250 g	Blaubeeren; frisch oder Tk

Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen.

In einer mittelgroßen Schüssel mit dem elektrischen Handrührer Margarine und Zucker cremig schlagen. Eier nacheinander dazugeben. Zerdrückte Bananen und Milch hineinrühren.

In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver und Zimt mischen. Die Margarinemischung dazugeben und nur so lange mischen, bis der Teig feucht ist.

Behutsam die ganzen Blaubeeren unterheben. Wenn Sie Tiefgefrorene Blaubeeren verwenden, geben Sie sie im gefrorenen Zustand an den Teig, sonst verfärbt er sich. Teig in eingefettete Muffin-Förmchen oder Papierbackförmchen bis an den Rand füllen. 30 bis 35 Minuten im Backofen backen, bis die Muffins goldbraun sind.

5 Minuten in der Backform stehen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen. Die Muffins können in einem fest schließenden Plastikgefäß oder in Plastiktüten aufbewahrt werden.

Anmerkung: Diese Muffins verdanken ihre Saftigkeit den Blaubeeren, unterstrichen durch das Aroma der Banane. Achten Sie darauf, den Teig nicht zu heftig zu rühren, nachdem Sie das Mehl zugegeben haben, sonst wird er zäh.