Rezept

Bananen-Kirsch-Muffins

Ein Rezept von Bananen-Kirsch-Muffins, am 29.04.2024

Zutaten

1	Vanilleschote
150 g	Margarine
100 g	Haferflocken
3 TL	Backpulver
1 großes Glas	Kirschen (350 g Abtropfgewicht)
	Fett und Mehl für die Form
3	reife Bananen
250 g	Mehl
150 g	brauner Rohrzucker
	Salz
1 EL	Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Vanilleschote mit einem Messer aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Bananen schälen und klein schneiden. Mit Margarine und Vanillemark in eine Schüssel geben und pürieren.

2. Mehl, Haferflocken, 110 g Zucker, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die Bananenmasse unterheben. Die Mulden einer Muffinform fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig hineinfüllen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen.

3. Inzwischen die Kirschen in ein Sieb abgießen und 100 ml Saft auffangen. Saft mit Stärke und 40 g Zucker aufkochen und kurz köcheln lassen. Kirschen hinzufügen und offen 2-3 Min. köcheln lassen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

4. Die Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter lauwarm oder vollständig auskühlen lassen. Mit den Kirschen servieren.