Rezept

Bananen-Muffins mit Haselnüssen

Ein Rezept von Bananen-Muffins mit Haselnüssen, am 12.10.2024

Zutaten

1	Bio-Zitrone
100 g	weiche Butter oder Margarine
3	Eier
150 g	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Backpulver
	3-4 EL Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen
2	Bananen
	1/4 TL Ingwerpulver
50 g	Vollrohrzucker
150 g	Weizenmehl (Type 1050)
	Fett für die Form
30 g	gehackte Nüsse zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Zitrone heiß abwaschen. Schale oberflächlich abreiben. Bananen schälen, grob zerteilen und mit Butter, Ingwer und Zitronenschale cremig pürieren.

2. Eier trennen. Eigelbe und Zucker mit dem Handrührgerät in die Bananenmasse einrühren. Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Eiweiße steif schlagen und unterheben.

3. Mulden der Muffinsform gründlich fetten. Teig in die Mulden füllen, Muffins im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20-25 Min. goldbraun backen. 5 Min. abkühlen lassen, stürzen.

4. Aprikosenkonfitüre mit 1 EL heißem Wasser verrühren. Durch ein Haarsieb streichen, auf die Muffins pinseln. Nüsse daraufstreuen.