

Rezept

## Nuss-Bananen-Muffins

Ein Rezept von Nuss-Bananen-Muffins, am 19.04.2024

### Zutaten

<b>3</b> vollreife Bananen	<b>100 g</b> gehackte Walnusskerne
<b>200 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>1/4 TL</b> ¼ TL Zimtpulver	<b>150 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> brauner Zucker	<b>2</b> Eier
<b>200 ml</b> Buttermilch	<b>2 EL</b> Puderzucker
<b>1</b> 2er-Muffinblech	Fett für das Blech

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

### Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Walnüsse mit Mehl, Backpulver und Zimt mischen.
2. Die Butter mit Zucker und Eiern verrühren. Zerdrückte Bananen und Buttermilch unterrühren. Mehlmischung zügig unterheben. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen und mit Puderzucker bestäuben.