

Rezept

Nuss-Bananen-Muffins

Ein Rezept von Nuss-Bananen-Muffins, am 19.04.2024

Zutaten

3 vollreife Bananen	100 g gehackte Walnusskerne
200 g Mehl	2 TL Backpulver
1/4 TL ¼ TL Zimtpulver	150 g weiche Butter
100 g brauner Zucker	2 Eier
200 ml Buttermilch	2 EL Puderzucker
1 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.