

Rezept

Bananen-Schoko-Muffins

Ein Rezept von Bananen-Schoko-Muffins, am 11.11.2024

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade	3 vollreife Bananen
1 Spritzer Zitronensaft	300 g Mehl
2 TL Backpulver	1/4 TL Zimtpulver
150 g weiche Butter	150 g brauner Zucker
1 Ei	150 g saure Sahne
12 Papierförmchen oder 1 Butter fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Schokolade in Stücke brechen und über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann vom Herd nehmen. Die Bananen schälen, grob zer kleinern und mit dem Zitronensaft beträufeln, sofort mit einer Gabel fein zerdrücken. Mehl, Backpulver und Zimt mischen.
2. Die Butter in Stücken mit den Schneebesens des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den Zucker nach und nach dazurieseln lassen. Zuerst das Ei, dann die saure Sahne und das Bananenmus unterrühren. Die Mehlmischung mit einem Löffel zügig unterrühren. Die geschmolzene Schokolade auf den Teig gießen und mit einem Löffel leicht streifenförmig unterziehen.
3. Den Teig so aus der Schüssel nehmen und in die Förmchen geben, dass Teig und Schokolade marmorartig getrennt bleiben und nicht vollständig verrührt werden. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und vollständig abkühlen lassen.