

Rezept

Schokoladige Bananen-Muffins

Ein Rezept von Schokoladige Bananen-Muffins, am 18.12.2025

Zutaten

100 g	Butter	200 g	Vollmilch- oder Zartbitterschokolade
250 g	Mehl	2	geh. TL Backpulver
3	vollreife Bananen (etwa 500 g)		Saft von 1 Zitrone
2	Eier	100 g	Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne
100 g	Zucker		12er-Muffinblech
12	Papierförmchen oder Fett fürs Blech		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Butter und die Schokolade gemeinsam schmelzen, Mehl und Backpulver vermischen.
2. Bananen schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft vermischen. Etwa ein Drittel davon mit der Gabel zu Mus zerdrücken.
3. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, Zucker, Bananenmus und Schokobutter verrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren, die Bananenscheiben untermengen.
4. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.