

Bananenmuffins



Zutaten

- 3 mittelgroße Bananen sehr reif
- 250 g Mehl
- 70 g Zucker
- 30 g brauner Zucker
- 1 El Zimt
- 2 Prisen Salz
- 1 Tl Vanillepaste optional
- 1 Tl Backpulver
- 1 Tl Natron
- 2 große Eier
- 120 g Butter oder 80g Öl

Zubereitung

- Die reifen Bananen zu einem glatten Mus pürrieren.
- Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Alle trockenen Zutaten mischen. Die Eier mit dem Bananenmus und der flüssigen Butter verquirlen. Dann die trockenen Zutaten dazugeben und alles kurz, aber kräftig miteinander verrühren.
- Den Teig in Papier- oder Silikonförmchen füllen und diese zusätzlich auf ein Muffinblech stellen. 5 Minuten bei 220 Grad backen und dann nochmals 10-12 Minuten bei 175 Grad. Alternativ nur bei 175 Grad 18-20 Minuten backen.