

## Bananen - Erdbeer - Muffins 1 - 2

Zutaten für: 1 Rezept

2		Bananen
250	Gramm	Erdbeeren
300	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
2		Eier
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
120	Gramm	Butter
140	ml	Buttermilch

### Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Erdbeeren waschen und in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Zucker, Vanillinzucker, Butter, Banane und Buttermilch schaumig schlagen. Mehlgemisch und Erdbeerstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Muffinförmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

### Variante 2

Zutaten: 1 reife Banane 50 g Erdbeeren 250 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 50 g Schokostreusel 1 Ei 70 ml neutrales Öl 120 g Zucker 50 g Erdbeer-Sauce 120 g Erdbeer-Joghurt 80 g Erdbeer-Marmelade

Zubereitung: Backofen auf 190° C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Banane schälen und mit einer Gabe zerdrücken, Erdbeeren in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver, Natron und Schokostreusel in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Öl, Zucker, Erdbeer-Sauce, Joghurt und Bananenmus schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Förmchen zur Hälfte mit Teig füllen, einen Klecks Erdbeermarmelade dazugeben und mit Teig auffüllen. Muffins ca. 20 - 25 Minuten backen.