

Bananen - Joghurt - Muffins

Kategorien: Muffin, Früchte, Joghurt

Zutaten für: 12 Portionen

75	Gramm	Butter
2		Banane(n)
150	Gramm	Joghurt
2		Ei(er)
250	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1/2	Teel.	Zimt
1	Prise	Salz
50	Gramm	Kokosraspel

Anleitung:

Butter zerlassen, etwas abkühlen lassen, Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3-4) vorheizen. 1 Banane schälen, grob zerkleinern und zusammen mit dem Joghurt pürieren. Anschließend langsam die flüssige Butter, danach die beiden Eier untermischen. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Zimt und Kokosflocken (2 TL als Deko zurückbehalten) gut mischen. Joghurtmischung - am besten mit einem Holzlöffel - langsam unter die Mehlmischung rühren, gerade so lange, dass alle Zutaten gerade miteinander verbunden sind. Die zweite Banane schälen, in kleine Würfel schneiden und vorsichtig unter den Teig heben. Ein Muffin-Blech fetten, den Teig auf die Mulden verteilen und zurückbehaltene Kokosflocken darüber streuen. Das Blech in den heißen Ofen schieben und die Muffins 25-30 Minuten backen bis sie oben aufreißen. Aus dem Ofen nehmen und noch weitere 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Danach aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.