

Bananen - Kaffee - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

2		Bananen
3	Essl.	Kaffeelikör
125	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
30	Gramm	Gehackte Haselnüsse
1	Essl.	Instant-Kaffeepulver
1	Essl.	Kakaopulver
2		Eier
120	Gramm	Butter
120	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Bananen mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Kaffeelikör vermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Kaffee und Kakao in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Butter, Zucker, Vanillinzucker und Bananenmus schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.