

Bananen - Muffins 2

Zutaten für: 9 Muffins

3		Eiweiss
1	Prise	Salz
2	Teel.	Zucker
75	Gramm	Butter oder Margarine, weich
3		Eigelb (sollten beim trennen vom Eiweiss noch Übrig sein, sonst Tierschutzverein Benachrichtigen)
120	Gramm	Zucker (das wird aber süss)
	Etwas	Zitronenschale
2	Essl.	Ahornsirup
2		Bananen, grob zerdrückt
150	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver

Anleitung:

1. Eiweiss mit Salz steif schlagen, Zucker zugeben und weiterrühren, bis die Masse glänzt. Zur Seite stellen.
2. Butter, Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren, bis die Masse hell ist. (Und sie wird hell, wenn man lange genug rührt)
3. Zitronenschale, Ahornsirup und Bananen zur Masse geben und umrühren.
4. Mehl und Backpulver miteinander mischen und unter die Masse rühren. (Nicht zu grob, bloss ein wenig)
5. NUN, Eiweiss unter die Masse ziehen, bis sich alles schön vermischt hat. (Du solltest jetzt eine luftige, homogene Masse vor Dir haben)
6. Teig nun in die Muffinform füllen, die vorher mit so tollen Papierförmchen ausgelegt wurde. (d.h. natürlich: Teig in die Papierförmchen füllen)
7. Backen bei 180° C im vorgeheizten Ofen, untere Hälfte, ca. 20 Minuten.