

Bananen - Rosinen - Muffins 1 - 3

Zutaten für: 1 Rezept

3		Bananen
100	Gramm	Cornflakes
100	Gramm	Rosinen
150	Gramm	Weizenvollkornmehl
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
80	Gramm	Butter
3		Eier
100	Gramm	Sauerrahm
1	Prise	Salz
150	Gramm	Brauner Zucker
1/2	Teel.	Zitronenschale

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Bananen mit einer Gabel zerquetschen und Cornflakes zerdrücken. Cornflakes, Rosinen, Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Eier, Zucker, Sauerrahm, Salz, Zitronenschale und Bananen schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 2

Zutaten: 3 Bananen 150 g Rosinen 2 Esslöffel Rum 300 g Mehl 1 Päckchen Backpulver 100 g gehackte Haselnüsse 250 g Butter 250 g Zucker 4 Eier 2 Teelöffel Zimtpulver 1 Teelöffel Nelkenpulver 2 Esslöffel Kakao

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Bananen mit einer Gabel zerquetschen und Rosinen im Rum einweichen. Mehl, Backpulver und Haselnüsse in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, nach und nach Eier, Zimt, Nelken, Kakao und Bananen verquirlen. Mehlgemisch und Rosinen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 25 Minuten backen.

Variante 3

Zutaten: 2 Bananen 280 g Mehl 1 Prise Salz 2 ½ Teelöffel Backpulver 100 g Rosinen 60 g Zucker 2 Eier 60 g Butter 100 ml Buttermilch

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Mehl, Salz, Backpulver, Rosinen und Zucker in einer großen Schüssel verrühren. Eier schaumig schlagen und mit Butter, Buttermilch und Bananen vermischen. Eigemisch kurz unter das Mehlgemisch heben. Teig in die Muffinförmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.