

Bananen - Walnuss - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
100	Gramm	Halbe Walnusskerne
200	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Prise	Salz
2		Eier
125	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
125	Gramm	Rohrzucker
1	Pack.	Vanillezucker
150	Gramm	Jogurt natur
3		Bananen

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen. 12 halbe Walnusskerne zur Dekoration beiseite legen, die restlichen grob hacken. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Natron, Salz und gehackte Walnusskerne dazugeben. In einer separaten Schüssel die Eier verquirlen, Fett, Zucker, Vanillezucker und Jogurt dazugeben, die Bananen pürieren und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss das Mehlgemisch und die Bananenmasse rühren, den Teig in die Muffinförmchen füllen und auf jedes Teighäufchen eine halbe Walnuss legen. 20 bis 25 Minuten backen. Dann die Muffins etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen.