

## Kirsch - Bananen - Muffins 1 - 2

Zutaten für: 2 Rezepte

		Variante 1
		Zutaten:
2		Bananen
260	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
100	Gramm	Butter
130	Gramm	Zucker
1		Ei
80	ml	Kirsch-Likör (oder Kirschsafft)
140	Gramm	Joghurt
150	Gramm	Kirschen (Glas)

### Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. Butter, Zucker, Ei, Kirschlikör, Joghurt und Bananenmus schaumig schlagen. Mehlgemisch und Kirschen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

### Variante 2

Zutaten: 1 reife Banane 130 g Sahne 280 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 2 Eier 70 ml neutrales Öl 150 g Zucker 110 g Kirsch-Konfitüre 80 ml Kirschsafft 18 Kirschen (entsteint)

Zubereitung: Backofen auf 190° C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Sahne steif schlagen. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Öl, Zucker, Konfitüre, Kirschsafft, Bananenmus und Sahne schaumig rühren. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen, in jedes eine Kirsche drücken und Muffins ca. 20 - 25 Minuten backen.