

Rosinen - Bananen - Muffins "Los Angeles"

Zutaten für: 16 Muffins

100	Gramm	Kalifornische Rosinen
100	Gramm	Sauerrahm
3		Bananen
1	Prise	Salz
150	Gramm	Rohzucker
1		Zitrone abgeriebene Schale
80	Gramm	Butter
3		Eier
100	Gramm	Cornflakes
150	Gramm	Weizenvollkornmehl
1 1/3	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Sauerrahm, Bananenstücke, Zitronenschale, Salz und die Hälfte des Zuckers puerieren.

Butter und restliche Zucker schaumig schlagen, Eier eins nach dem anderen zugeben, schaumig schlagen. Bananenmasse unterrühren. Mehl mit Backpulver, zerdrückten Cornflakes und Rosinen mischen und unter die Ei-Bananenmasse rühren. Teig in Papier- oder Muffinsformen füllen und auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.