



Bananen-Nuss-Muffins

Rezept für 8 Muffins mit Bananen und Walnüssen.

Zutaten:

150g Mehl
1,5 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
60g brauner Zucker
125g gehackte Walnüsse
2 große reife Bananen
5 Eßlöffel Milch
2 Eßlöffel flüssige Butter
1 Ei
1/2 Teelöffel Vanillearoma

Zubereitung

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Zucker und Nüsse untermischen.

Bananen schälen und in einer Schüssel zerdrücken. Milch, Ei, Vanillearoma zugeben und verrühren.

Bananenmischung unter das Mehl geben und grob durchmischen bis alle trockenen Zutaten feucht sind.

Muffinblech mit 8 Papierförmchen vorbereiten. Den Teig gleichmäßig in die Formen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) für 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Die Muffins in der Form für 5 Minuten abkühlen und dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.