



Nektarinen-Bananen-Muffins

Muffins mit frischen Nektarinen und Bananen. Fruchtig und schnell gemacht.

Zutaten:

100ml Sonnenblumen-Öl
250g Mehl
1 Teelöffel Natron
eine Prise Salz
eine Prise gemahlener Piment
110g Zucker
60g gehackte Mandeln
175g reife entsteinte Nektarinen
1 reife Banane
2 Eier
80g Naturjoghurt
1 Teelöffel Bittermandelaroma

Zubereitung

Mehl, Natron, Salz und Piment in eine große Schüssel sieben. Zucker und Mandeln untermischen.

Nektarinen häuten, entsteinen und kleinschneiden. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken.

Eier, Öl, Joghurt und Bittermandelaroma unter das Obst rühren und alles zur Mehlmischung geben. Zutaten unterheben bis die komplette Mehlmischung feucht und klumpig ist, nicht glattrühren.

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und die Förmchen zu 2/3 mit Teig befüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

Muffins warm servieren oder auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.