# Bananen-Muffins

Rezept für 12 Bananenmuffins. Ideale Verwendung für sehr reife Bananen: Die Bananen werden komplett im Teig verarbeitet.

## Zutaten:

2 reife Bananen
3 Eier
150g Butter oder Margarine
150g Zucker
50g gehackte Haselnüsse
150g Weizenmehl
ein halbes Päckchen Backpulver

Papierförmchen

## Zubereitung

Eier, Butter und Zucker schaumig schlagen. Bananen mit der Gabel zerdrücken und unter die Eiercreme rühren. Nüsse untermischen. Backpulver und Mehl mischen und als letztes unter den Teig rühren.

Papierförmchen in die Vertiefungen einer Muffin-Form stecken und mit Teig füllen. im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad)  für 15 bis 20 Minuten backen.