

Einfache Bananemuffins

Zutaten: (ca. 12 Muffins)

250 g Mehl
1 EL Backpulver (ca. ½ Päckchen)
1 Prise Salz
2-3 überreife, braune Bananen (ca. 300 g), mit Gabel zerdrückt
100 g Rohrzucker
2 Päckchen Vanillezucker
100 g Butter, geschmolzen und etwas abgekühlt
1 Ei

Zubereitung:

Muffinförmchen einfetten oder mit Papierförmchen auskleiden. Backofen auf 200 C vorheizen.

Mehl, Backpulver und Salz in einer grossen Schüssel gut miteinander vermischen. In einer zweiten Schüssel mit dem Handrührgerät Bananen, Rohrzucker und Vanillezucker gut verrühren. Butter und Ei unterrühren. Bananenmasse zur Mehlmischung giessen und mit dem Teigschaber vorsichtig vermischen. Nicht zu viel rühren, der Teig muss nicht gleichmässig sein, nur das Mehl sollte einigermaßen vermischt sein.

Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.

Nach der Hälfte der Zeit Muffinförmchen einmal umdrehen. Zahnstocherprobe machen – einen Zahnstocher in einen Muffin stecken. Wenn kein Teig mehr am Zahnstocher klebt, ist der Muffin fertig.