

Bananen-Muffins

ZUTATEN

für 12 Portionen

2 Esslöffel Honig
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Bananen
3 Eier
80 g Zucker
200 g Vollmilchjoghurt
120 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
5 Esslöffel Milch
350 g Mehl
100 g Haselnuss gemahlen
100 g Schokoladenstreusel
1 Prise Salz
2 Teelöffel Kakaopulver
1 Päckli Backpulver
50 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

- 1** Zitronensaft und Honig verrühren.
- 2** Bananen schälen, würfeln und daruntermischen.
- 3** Separat Eier, Zucker, Öl, Milch und Joghurt mit dem Handmixer verrühren.
- 4** Restliche Zutaten unter die Masse mischen.
- 5** Anschliessend Bananenwürfel darunter heben.
- 6** 12 Muffin-Papier-Förmchen auf dem Blech auslegen und den Teig einfüllen.
- 7** Mit Mandelblättchen belegen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 Grad 20 Minuten backen.