

Nussige Bananenmuffins für 12 Stück



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 3 reife Bananen• 150 g weiche Butter• 120 g Zucker• 4 Eier• 100 g gemahlene Haselnüsse• 150 g Mehl• 50 g Speisestärke• 1/2 Päckchen Backpulver <p>Außerdem: Muffinblech mit 12 Mulden, Papierbackförmchen</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen oder zwei Förmchen ineinanderlegen.2. Bananen zerdrücken. Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Bananen und Nüsse untermischen. Dann Mehl, Speisestärke und Backpulver kurz unterrühren.3. Den Teig in die Förmchen füllen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Minuten backen.

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.