



Barnhouse Naturprodukte

Bananen-Krunchy Muffins

Zutaten:

- 3 Bananen
- 150g Joghurt
- geriebene Zitronenschalen
- 120g weiche Butter
- 120g Rohrohrzucker
- 3 Eier
- 150g Mehl
- 2 geschrichene TL Backpulver
- 80g Mr Reen´s Schoko Krunchy – grob gerieben (Kaffeemühle) oder zwischen zwei sauberen Tüchern mit grob zerstampft

Zubereitung

Bananen schälen und in Stücke schneiden. Die Bananen mit der Gabel gut zerdrücken, danach mit dem Joghurt und den geriebenen Zitronen verrühren. Butter und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Eier und Bananenmasse nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver und dem grob gemahlenem Krunchy unter den Teig rühren. Den fertigen Teig esslöffelweise in die Förmchen geben.

Muffins bei 180° C etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen, erst dann aus der Form lösen.

Noch leicht warm mit geschlagener Sahne servieren: ein Gedicht!