

Bananen-Schoko-Muffins

Für 12 Muffins braucht ihr:

- 4 reife Bananen
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 130 g Zucker
- 100 g Schokoflocken
- 80 ml Pflanzenöl
- 1,5 TL Backpulver



Außerdem benötigt ihr ein Muffin-Blech oder Muffin Förmchen, eine Gabel, einen Handrührer oder eine Küchenmaschine und zwei Schüsseln.

Zubereitung:

1. Als erstes heizt Du deinen Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vor.
2. Jetzt vermengst Du in deiner Schüssel das Mehl, das Backpulver und die Schokoflocken.
3. Auf einem Teller zerdrückst Du die Bananen mit einer Gabel.
4. In einer Schüssel verquirlst Du mithilfe des Handrührers oder Küchenmaschine zuerst die Eier und rührst im Anschluss den Zucker und das Pflanzenöl unter.
5. Danach rührst Du die zerdrückten Bananen kurz unter.
6. Im Anschluss die Mehl-Schokoflocken-Mischung noch unter die Eier-Bananen-Mischung rühren.
7. Am Ende den Teig in die Muffin Förmchen füllen und die Muffins auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.



Guten Appetit! 😊