

Bananen – Kakao – Muffins

Banane und Kakao ist immer eine beliebte Kombination! Himmlisch zarte Muffins aus Kakaorührteig mit Banane verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 Muffins

125g Butter (ggf. laktosefrei), weich

80g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eier

125g + 1 EL helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

2 EL Kakaopulver, ungesüßt

1 TL Backpulver

1 große Banane

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln zugeben und zu einer schönen Schaummasse aufschlagen.

2. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und unter die Schaummasse rühren.

3. Banane zerdrücken und mit einem Esslöffel Mehl mischen. Unter den Teig heben.

4. Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken und den Teig auf die zwölf Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 – 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Tipp: Auf Wunsch die Muffins mit geschmolzener Kuvertüre bepinseln und mit Bananenchips und Zebraröllchen dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

