

Schoko-Bananenmuffins



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Unsere Bananenmuffins mit Schokolade eignen sich prima als Resteverwertung für überreife Bananen und Schokoweihnachtsmänner. Sie sind schnell zubereitet und sehr beliebt bei Kindern und der ganzen Familie.

Zutaten für 12 Muffins:

- 4 reife Bananen
- 2 TL Backpulver
- 180 g Mehl
- 100 g Schokolade
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 80 g Öl
- optional etwas Vanillemark

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zuerst zerhackt ihr die Schokolade oder reibt sie sehr fein. Dann mischt ihr sie mit dem Mehl, dem Backpulver und dem Zucker.

Rührt dann Zucker, Öl und Eier schaumig und vermixt sie anschließend gut mit der trockenen Mischung.

Püriert die Bananen und mischt sie ebenfalls unter. Wenn ihr möchtet, könnt ihr nun auch etwas Vanillemark dazugeben.

Verteilt den Muffinteig nun in die mit Papierförmchen ausgelegten Mulden einer [Muffinform*](#).

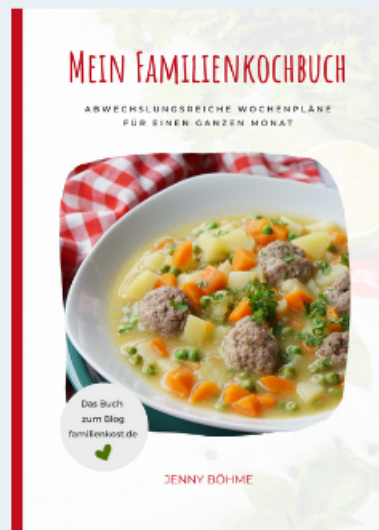
Anschließend geht es für eure Schoko-Bananenmuffins bei 180°C für etwa 25 Minuten in den Backofen. Dabei wird sich ein himmlischer Kuchenduft in eurem Hause breit machen.

Lasst die Muffins dann gut auskühlen, bevor ihr sie nach Belieben verziert.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Unsere Bananenmuffins eignen sich auch ganz prima für den Kindergeburtstag. Wir empfehlen euch, sie dafür als Minimuffins zu backen.