

Schoko Bananen-Muffins



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zutaten für 12 Muffins:

- 4 Bananen (reif)
- 2 TL Backpulver
- 180 g Weizenmehl
- 100 g Schokolade
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 80 ml Sonnenblumenöl
- ½ Vanilleschote (das Mark davon)

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Hacke die Schokolade klein oder reibe sie sehr fein.
2. Mische die gehackte Schokolade mit dem Mehl und dem Backpulver.
3. Rühre den Zucker, das Öl und die Eier schaumig.
4. Hebe die trockenen Zutaten unter die feuchten Zutaten.
5. Püriere die Bananen und mische sie ebenfalls unter. Gib gern etwas Vanillemark zu, wenn du magst.
6. Verteile den Muffinteig nun in die mit Papierförmchen ausgelegten Mulden einer [Muffinform*](#).
7. Backe die Schoko Bananen-Muffins bei 180°C Ober- und Unterhitze für etwa 25

Minuten. Dabei wird sich ein himmlischer Kuchenduft in deinem Hause breit machen.
8. Lasse die Muffins dann gut auskühlen, bevor du sie nach Belieben verziert.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

