

BANANEN-MUFFINS MIT RENTIER-DEKO



Rentier-Muffins mit Banane und Nutella-Frosting



Back-/Kochzeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

TEIG

Schäle die Bananen und zerdrücke sie mit einer Gabel. Rühre das Ei mit dem Zucker schaumig. Rühre das Bananenpüree ein. Mische das Mehl mit Backpulver und rühre nun die restlichen Zutaten kurz in den Teig ein.

Lege eine Muffinform mit Papierbackförmchen aus. Verteile den Teig darin mit einem Eisportionierer darin. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 20 Min. und lasse sie anschließend komplett abkühlen.

FROSTING

Verrühre alle Zutaten kurz mit einem elektrischen Handrührgerät.

DEKORATION

Schneide die Muffins eventuell oben gerade ab. Streiche etwas Frosting darüber. Klebe den Keks als Rentiermaul an, platziere die Zuckeraugen direkt darüber auf dem Frosting, ebenso das Elchgeweih (Salzbrezel). Klebe die Schokodrops mit etwas Frosting als Nase an. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 2 Bananen (reif)
- 1 Ei
- 120 g Zucker
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 80 g Öl
- 50 g Schookostreusel
- ¼ TL Lebkuchengewürz
- 150 g Nuss-Nougat-Creme
- 100 ml Milch

FROSTING:

- 100 g Nussnougat-Creme
- 100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 50 g Butter (weich)

DEKO:

- kleine runde Kekse
- Zuckerdekor (Augen)
- Salzbrezel
- bunte Schokodrops