

MINIONS-MUFFINS – BANANENMUFFINS



Saftige Bananenmuffins mit Schokoladencreme und Minions Dekoration aus Modellerschokolade.



Zubereitungszeit
70 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 18

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

TEIG

Rühre die weiche Butter mit dem Zucker schaumig und rühre die Eier nach und nach ein. Zerdrücke die Bananen mit einer Gabel oder mixe sie und rühre sie ebenfalls ein. Vermische das Backpulver, das Natron, das Mehl, den Kakao und den Zimt und rühre die Mischung ebenfalls zum Teig ein. Falls der Teig zu fest ist, dann rühre einen Schuss Milch ein. Lege eine Muffinform mit Papierbackförmchen aus. Verteile den Teig mit einem Eisportionierer darin. Backe die Muffins bei 180 °C O/U für etwa 20 Min. und lasse sie anschließend komplett abkühlen.

CREME

Koche inzwischen die Sahne auf und nehme sie dann vom Herd. Gebe die Schokolade dazu und verrühre sie mit einem Schneebesen, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Fülle die Creme um, decke sie ab und lasse sie abkühlen.

DEKORATION

Bestreiche die Muffins dünn mit der Schokoladencreme. Färbe die weiße Modellerschokolade gelb ein und rolle sie etwa 3 mm dick aus. Steche mit einem Glas oder einem Ausstecher einen Kreis aus, der etwa so groß wie der Muffin ist. Setze jeweils einen gelben Kreis auf einen Muffin und streiche ihn mithilfe eines Glätters oder den Händen glatt. Rolle die weiße Modellerschokolade dünn aus und steche damit die Augen aus. Rolle die schwarze Modellerschokolade aus und steche mithilfe von zwei Ausstechern/Tüllen die Brillenrahmen aus. Schneide aus schwarz ebenfalls die Brillenhalterung aus: ca. 1 cm breit und 4 cm lang. Stelle mit der restlichen Modellerschokolade die Dekoration her und erstelle das Minion-Gesicht.

Die Muffins dürfen im Kühlschrank gelagert werden.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

TEIG:

- 125 g** Butter
- 125 g** Zucker
- 2** Eier (Größe M)
- 3** Bananen (reif)
- ½** Backpulver
- ½ TL** Natron (ersatzweise Backpulver)
- 150 g** Mehl
- 25 g** Kakao
- ½ TL** Zimt
- Milch

CREME:

- 100 g** Sahne
- 200 g** Vollmilchschokolade, gestückelt

DEKORATION:

- Papierbackformen blau
- Modellerschokolade weiß und schwarz, z. B. Dekochoc
- Lebensmittelfarbpasten (gelb)
- Schokoladenfondant
- Pulverfarbe, silber
- Lebensmittel Farbstifte (schwarz)