

# GIOTTO-MUFFINS



Zubereitungszeit  
**10 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

## ZUBEREITUNG

Verrühre kurz die Eier mit Salz, Vanille und Zucker. Zerdrücke die Bananen mit einer Gabel. Füge alle Zutaten, außer den Giotto-Pralinen hinzu und verrühre sie kurz zu einem glatten Teig. Kleide ein Muffinblech mit Papierförmchen aus und verteile darin den Teig mit einem Eisportionierer oder einem Esslöffel. Drücke jeweils 1 Giotto-Praline mittig in den Teig.

Backe die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Oberunterhitze für 20 Min. Serviere sie anschließend nach Belieben mit Puderzucker bestreut.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## ZUTATEN:

- 2 Eier
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 150 g Zucker
- 2 Bananen (reif)
- 80 g Öl
- 250 g Mehl
- 40 g Kakao
- 100 g Haselnüsse (gemahlen)
- 2 TL Backpulver
- 50 g Schokoladendrops
- 100 ml Milch
- 12 Haselnuss Pralinen (Giotto)