



BANANEN SPLIT CUPCAKES / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #70



Ich habe mal wieder einen Klassiker in Cupcakes umgewandelt. Banana Split gibt es glaube ich in jeder Eisdiele und gehört zum Sommer einfach dazu. Mit meinen Cupcakes kannst du das Dessert jetzt ganz leicht mitnehmen und so für das Buffet beim Sommerfest oder der Grillparty mitbringen. Die Dekoration ist einfach mit einem Eisportionierer gemacht und geht super schnell.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor und lege ein Muffinbackblech mit Papierförmchen aus.

MUFFINS

Verrühre das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker, Kakao, Salz und den Schokoladenraspeln in einer Rührschüssel. Füge die Eier, das Vanilleextrakt, die Buttermilch und flüssige Butter hinzu und rühre alles mit einem Schneebesen oder Löffel durch, bis sich die Zutaten verbunden haben. Fülle den Teig mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 20-25 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe, nimm sie aus dem Ofen sobald sie gar sind und lasse sie abkühlen.

BANANENCREME

Schäle die Bananen und schneide mittig etwa 3 cm breite, gerade Stücke ab, sodass du für jeden Cupcakes ein Stück hast. Lege die Stücke als Füllung zur Seite und gib etwas Zitronensaft darüber, damit sie nicht braun werden. Zerdrücke die übrigen Bananen mit dem restlichen Zitronensaft. Füge Quark, Puderzucker und Vanilleextrakt hinzu und verrühre alles kurz miteinander. Gib die Sahne dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

CUPCAKES FÜLLEN UND DEKORIEREN

Höhle die Muffins mit einer Tülle oder einem Messer und Löffel etwa 1 cm tief aus sodass jeweils ein Bananenstück im Durchmesser hineinpasst. Setze die Bananenstücke in die Muffins und setze jeweils eine Kugel der Bananencreme mit einem großen Portionierer darauf. Streue die gehackten Haselnüsse darüber und rasple etwas Zartbitterkuvertüre mit einem Sparschäler darauf. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

MUFFINS:

- 200 g** Mehl
- ¾ TL** Backpulver
- 150 g** Zucker
- 25 g** Kakao
- 1 Pr.** Salz
- 50 g** Raspelschokolade (Zartbitter)
- 2** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Buttermilch
- 150 g** Butter (flüssig)

BANANENCREME:

- 4** Bananen
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 500 g** Quark
- 50 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Sahne
- 7 TL** San-apart

DEKORATION:

- 100 g** Haselnüsse (geröstet, gehackt)
- 50 g** Zartbitterkuvertüre