

BLUEBERRY BANANA BREAD MUFFINS / INTERSPAR #56



- ANZEIGE -

Ich liebe Blaubeer Muffins und Bananenbrot und habe die beiden Rezepte für diese XXL Muffins kombiniert. Saftige Muffins, die gekühlt mehrere Tage haltbar sind und sich perfekt zum Mitnehmen zum Picknick oder in die Schule oder Arbeit eignen. Die Bananen sollen so reif und weich wie möglich sein, ihr könnt hier die Bananen verwenden, die euch zum so essen vielleicht schon zu reif sind. Die Walnüsse könnt ihr ganz nach Belieben durch andere Nüsse austauschen oder sie auch weglassen.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege eine Muffinblech mit hohen Papierförmchen.

TEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt kurz geschmeidig. Füge die Eier einzeln hinzu und rühre sie ein. Gib den Zitronenabrieb und -saft und die reifen Bananen dazu und rühre sie ebenfalls ein. Hacke die Walnüsse klein, vermische Mehl und Backpulver miteinander und rühre es mit einem Großteil der Schokoladendrops in den Teig. Hebe zuletzt die Blaubeeren kurz unter.

MUFFINS BACKEN

Verteile den Teig mit einem großen Portionierer auf die Papierförmchen, streue die übrigen Schokoladendrops darüber und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 30-35 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und dem Blech und lasse sie abkühlen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

MUFFINS:

- ☐ **150 g** Butter (weich)
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **2** Eier
- ☐ **1 TL** Zitrone (Abrieb)
- ☐ **1 TL** Zitrone (Saft)
- ☐ **500 g** Bananen (reif)
- ☐ **100 g** Walnüsse
- ☐ **200 g** Mehl
- ☐ **1.5 TL** Backpulver
- ☐ **100 g** Schokoladendrops (backfest)
- ☐ **100 g** Blaubeeren