

Bananen-Muffins

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

2 Eier (Größe M)
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
125 ml Milch
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
250 g gesiebtes glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
10 g Backkakao

Füllung:

1 Banane

Glasur:

60 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
60 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch-Geschmack

1 Sandmasse:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und glatt rühren.

2 Füllung:

Die Banane und in 12 gleich große Stücke schneiden. Je einen halben Esslöffel der Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen, jeweils ein Stück Banane auf die Masse legen. Die übrige Masse auf die Förmchen aufteilen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Glasur:

Die Glasuren erwärmen, über die Muffins sprengen und fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Glasur nicht verstreichen, da sonst der zweifarbige Effekt verschwindet.