

# Walnuss-Bananen-Muffins

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Nuss-all-in-Sandmasse:

110 g glattes Mehl  
110 g Dinkelmehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
100 g Zucker  
50 g Vollrohrzucker  
3 Eier (Größe M)  
40 g geriebene Walnüsse  
40 g gehackte Walnüsse  
80 g flüssige Butter

### Zum Unterrühren:

2 würfelig geschnittene Bananen

### Zitronenglasur:

130 g gesiebter Staubzucker  
3 EL flüssiges Schlagobers  
1 EL Zitronensaft

### Zum Verzieren:

12 halbierte Walnüsse

## 1 Nuss-all-in-Sandmasse:

Für die Masse die Mehle mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 3 Min. aufschlagen.

## 2 Zum Unterrühren:

Die Bananenstücke kurz unterrühren.

Die Masse in eine befettete, bemehlte Muffinform füllen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

## 3 Zitronenglasur & zum Verzieren:

Für die Glasur alle Zutaten verrühren. Die erkalteten Muffins damit glasieren und mit Walnusshälften verzieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Zitronenglasur kann man auch 1 Becher Dr. Oetker Zuckerglasur weiß verwenden.

