

Bananen-Kokos-Muffins

Ich habe aus diesem Rezept 10 Muffins herausbekommen. Die schmecken richtig lecker!!

Zutaten für die Muffins:

200g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 überreife Bananen
100g geschmolzene Butter (abgekühlt)
100g Zucker
1 Ei
1 TL Vanillepaste o. 1 Pck. Vanillezucker
100g Kokosraspeln



Zum Bestreuen:

Kokosflocken nach Geschmack

Backzeit: bei 160° Umluft (oder 175° Ober- Unterhitze) für ca. 20 Minuten

Zubereitung:

Zerdrückt zuerst die Bananen ganz fein mit einer Gabel. Rührt dann das Ei mit dem Zucker schaumig. Gebt nun die Vanillepaste, die zerdrückten Bananen und die geschmolzene Butter dazu und verrührt das Ganze zu einer glatten Masse. Anschließend rührt Ihr das Mehl mit dem Backpulver und zum Schluss die Kokosraspeln unter. Befüllt nun das mit Muffinförmchen vorbereitete Muffinblech. Ich habe mir hier einen Eisportionierer zur Hilfe genommen, Ihr könnt das aber auch genauso gut mit zwei Eßlöffeln machen.

Sobald der Teig in den Förmchen ist, bestreut Ihr die Muffins noch zusätzlich mit ein paar Kokosflocken. Nun werden die Muffins bei obengenannter Temperatur ca. 20 Minuten gebacken.

Lasst sie danach auf einem Kuchengitter komplett auskühlen.

Ihr könnt sie dann auch noch mit einem Tupfer Sahne verzieren. Ich fand sie auch ohne super lecker.

Gutes Gelingen!!