

BANANEN-SCHOKO-MUFFINS

für 12 Stück

Zutaten

200 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron
¼ TL Zimtpulver
3 EL Kakaopulver
1 Ei
175 g brauner Zucker
100 ml Speiseöl
125 g Buttermilch
3 mittelgroße, reife Bananen
200 g Vollmilch-Kuvertüre
ca. 90 Smarties

Zubehör

Muffinbackblech
12 Papierbackförmchen

Zubereitung

Die Papierförmchen in das Muffinbackblech legen und den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, Backpulver, Zimt, Natron und Kakaopulver gut untermischen. In einer anderen, großen Schüssel das Ei aufschlagen und gut verquirlen. Danach Zucker, Öl und Buttermilch dazugeben und zu einer Masse mischen. Die Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken, anschließend zu der Ei-Zucker-Öl-Buttermilch-Mischung geben und unterrühren. Jetzt die Mehlmischung unterheben.

Die Teigmasse nun gleichmäßig auf die 12 Muffinförmchen im Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene für ca. 20–25 Minuten backen. Die fertigen Muffins abkühlen lassen. Währenddessen die Kuvertüre in Stücke hacken und in einem Wasserbad erhitzen. Die Muffins nun mit der oberen Hälfte in die flüssige Schokolade tunken, etwas antrocknen lassen und anschließend mit den Smarties garnieren.

Lustige Variante für Kinder: Bunte Muffinförmchen benutzen und mit den Smarties lustige Smiley-Gesichter dekorieren.

