

## Bananen-Muffins

---

für 16 Stück

2 Eier  
110g Mehl  
50g Zucker  
1/2 Tütchen Backpulver  
1 Prise Salz  
2 reife Bananen  
1 TL Vanillepaste o.ä.

zusätzlich z.B.:  
3 EL Schokostreusel/-raspeln/-tropfen oder  
1 EL Honig und 50g Walnüsse



---

Den Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Förmchen deiner Wahl vorbereiten.

Die Bananen schön fein mit einer Gabel zermatschen und beiseite stellen. Mehl, Backpulver und Salz abwiegen und einmal sieben. Dann die Eier mit dem Zucker (und eventuell dem Honig) hell cremig aufschlagen. Dabei nicht an Zeit sparen und lange schlagen, damit der Teig später fluffig werden kann.

Nun nach und nach die Mehlmischung unterrühren und die zermatschten Bananen dazu geben. Nicht zu lange rühren, nur bis alles vermischt ist. Mit einem Spatel noch die zusätzlichen Zutaten unter heben und den Teig ca. 3/4 hoch in die Förmchen füllen.

Die Muffins ca. 20 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.