



BANANEN-SCHOKOLADEN-MUFFINS

von Viviane Klein

ZUTATEN

190 g Dinkelvollkornmehl
1½ TL Backpulver
90 g Schokotropfen oder ähnliches
2 Eier
30 g Zucker
2 TL Black & White*
80 g Omas Butteröl*
4 reife Bananen

ZUBEREITUNG

Das Mehl, Backpulver und die Schokolade verrühren.

Die Eier mit einer Gabel aufschlagen und mit Zucker, Black & White und Öl vermischen.

Die Bananen mit der Gabel zerquetschen und unter die Ei Masse geben.

Die trockenen und die nassen Zutaten mischen und mit der Gabel verrühren.

In eine 12er Muffinform geben und bei 180°C Ober-/Unterhitze etwa 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe)

Tipp:
Der Hit für Kids!



*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz