



🕒 **VORBEREITUNG:** 20 Minuten **BACKZEIT:** 25 Minuten 👤 **6 MUFFINS**

BANANEN-SCHOKO-MUFFINS

AUS DEM OMNIA BACKOFEN

SCHRITT 1

Die Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Je reifer die Bananen sind, desto süßer werden die Muffins.

SCHRITT 2

Mehl, Backpulver und Schoko Tröpfchen in einer Schüssel vermengen.

SCHRITT 3

Das Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen, anschließend Zucker und Öl dazugeben und ca. 1 Minute verrühren.

SCHRITT 4

Dann die zerdrückten Bananen hinzugeben und kurz unterrühren.

SCHRITT 5

Das Mehlgemisch zuletzt zur Eier-Bananen-Mischung geben und alles gut miteinander verrühren.

SCHRITT 6

Nun das Aufbackgitter und die Silikonbackform in den Omnia Backofen einsetzen. Den Teig anschließend einfach mit einem Esslöffel in die Formen füllen.

SCHRITT 7

Die Muffins ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Guten Appetit!



ZUTATEN

2 Bananen
1 Ei
100 g Mehl
50 g Zucker
50 g Schoko Tröpfchen
40 ml Pflanzenöl
¾ TL Backpulver (ca. 3 g)