

Bananenbrot-Muffins

mit Zartbitterschokolade



FRÜHSTÜCK



ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS:

4 reife Bananen
260 g Mehl
100 g Zartbitterschokolade
80 g Honig
50 g Kokoschips
125 ml Milch
3 EL flüssige Butter
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Backofen auf 175° C Umluft vorheizen.
2. Drei der reifen Bananen mit einer Gabel zu einem feinen Brei zerdrücken und anschließend mit Milch, Honig und Butter vermischen.
3. Anschließend Mehl, Salz und Backpulver untermengen, bis ein dickflüssiger Teig entstanden ist.
4. Außerdem die Schokolade klein hacken und mit den Kokoschips unter den Teig mengen – die übrige Banane in Scheiben schneiden.
5. Die Teigmasse auf die Muffinformchen verteilen und mit Bananenscheiben belegen.
6. Die Muffins für 20–25 Minuten goldbraun backen.