



Bananen-Muffins (4 Personen)

Zutaten

40 g Creme fraiche
20 g Sahne
25 g gemahlene Haselnüsse
10 g gehackte Kerne (z.B. Kürbiskerne)
20 g flüssige Butter
20 g Zucker
1 Eigelb

1/2 Banane
1 Eiweiß
8 g Zucker
25g Mehl
1 Msp. Backpulver

Zubereitung

Die Banane halbieren und in ca. 0,5cm große Stücke schneiden. Die ersten 7 Zutaten zusammen zu einem Teig verrühren und danach die Bananenstücke hinzugeben.

Das Eiweiß mit dem Zucker zu einem Eischnee aufschlagen und anschließend mit dem Mehl und dem Backpulver unter die Bananenmasse heben.

Eine Muffinform mit Butter ausstreichen und jedes Förmchen zu 2/3 mit der Masse füllen.

TIPP: es können auch kleine Mini Gusstöpfle verwendet werden.

Den Grill auf 180°C einstellen und die Muffins für ca. 20 bis 25 Minuten im indirekten Bereich backen.

Die Muffins warm mit Vanilleeis oder Früchten servieren.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

