



Bananen-Schoko-Muffins

Zutaten:

1 Banane
2 cl Rum
1 Ei
80 ml Pflanzencreme
120 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
210 g Weizenmehl Type 405
20 g Stärkemehl
1/2 TL Natron
1 1/2 TL Backpulver
100 g Walnüsse grob zerkleinert
12 Walnusshälften für die Deco
40 g Kakao-Pulver
100 g Schokoladenkuvertüre für den Guss

Zubereitung:

Die Banane in sehr kleine Stückchen zerschneiden. Gemeinsam mit dem "feuchten" Anteil mischen, dann den "trockenen" Teil dazugeben; zu einem homogenen Teig rühren, auf die Förmchen verteilen und ca. 25 Minuten bei 180° Celsius backen. Die geschmolzene Kuvertüre auf die ausgekühlten Muffins streichen und die Nusshälften in die Kuvertüre drücken.

Tipp: Probier doch mal weiße Kuvertüre für den Guss.