



Marmor-Muffins "mal anders" *

Rezept für 24 Stück!

Zutaten:

Für den hellen Teig:

2 Bananen
200 g Naturjoghurt
1 Ei
80 ml Pflanzencreme
4 cl Bananensirup oder -likör
100 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
220 g Weizenmehl Type 405
20 g Stärkemehl
1/2 TL Natron
1 1/2 TL Backpulver

Für den dunklen Teig:

20 g Kakao
1 Ei
80 ml Pflanzencreme
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
100 g Rohrzucker
210 g Mehl
20 g Stärke
100 g grob gehackte Walnüsse
1 1/2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
200 g Naturjoghurt

Für den Guss:

100 g Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:

Vom hellen Teig:

Die Bananen schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit den "feuchten" Zutaten gemeinsam pürieren und die trockenen Zutaten zugeben. Zu einem homogenen Teig mischen und etwa 1 Esslöffel Teig in jedes Förmchen füllen.

Vom dunklen Teig:

Den "feuchten" Anteil mischen, dann den "trockenen" Teil dazugeben; zu einem homogenen Teig rühren, wieder jeweils einen Esslöffel Teig in jedes Förmchen füllen. Darauf dann ca. 1/2 Esslöffel hellen Teig und obenauf wieder 1/2 Esslöffel



<http://www.nobby-ka.de/rezepte>



Ca. 25 Minuten bei 180° Celsius backen. Nach dem Abkühlen mit der zerlassenen Schokoladenkuvertüre bestreichen.

Tipp: Eine interessante Kombinationen vom süßen Bananenaroma mit dem herben Kakaogesmack.