

REZEPT

Bananen-Marmor-Muffins mit nutella®

Leicht

40 min



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

Für den Muffin-Teig:

- 2 St. Bananen
- 150 g Zucker
- 120 ml Sonnenblumenöl
- 2 St. Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ⅓ TL Salz
- 120 ml Buttermilch
- 2 EL Kakaopulver

Topping :

- 180 g nutella®

Back-Utensilien:

- 1 Schüssel
- 1 Gabel
- 1 Rührschüssel
- 1 Handmixer
- 1 Zahnstocher
- 1 Muffinblech
- 1 Teelöffel



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG



1

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze / 180°C Umluft). Muffinformen mit Papierförmchen auslegen. Bananen schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Zucker, Pflanzenöl, Eier und Vanilleextrakt zu den zerdrückten Bananen geben. Alles gut vermengen. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen. Die trockenen Zutaten nach und nach zur Bananemischung geben und dabei gut rühren. Die Buttermilch hinzufügen und den Teig glatt rühren. Etwa die Hälfte des Teigs in eine separate Schüssel geben. Zu dieser Hälfte 2 Esslöffel Kakaopulver hinzufügen und rühren, bis das Kakaopulver gleichmäßig verteilt ist. Nun abwechselnd Löffel des hellen und dunklen Teigs in die Muffinförmchen geben.



2

Verwende einen Zahnstocher oder eine Gabel, um durch den Teig zu ziehen und so den marmorierten Effekt zu erzielen.

**3**

Die Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen oder bis sie goldbraun und durchgebacken sind. Stäbchenprobe machen. Die Muffins aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen mit einem Messer vorsichtig in die Mitte jedes Muffins ein Loch schneiden. Jedes Loch mit 10 g nutella® füllen.

**4**

Abschließend noch 5 g nutella® auf die Oberseite der Muffins bedrizzeln.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept