



Für Menschen ohne Schokojieper: Bananen-Kokos-Muffins

Description

Es soll Leute geben, die zwar nicht täglich eine Dosis Schokolade brauchen (Sachen gibt's! :-D), aber trotzdem mal ganz gern etwas Süßes essen. Für solche Menschen gibt es Gebäck ohne Schokolade, zum Beispiel diese Bananen-Kokos-Muffins (alle anderen können ja die [cremigen Schoko-Muffins](#) oder die [Schoko-Käseküchlein mit Oreo-Keksboden](#) backen).

Mmmh, Banane-Kokos! Das ist doch mal etwas anderes als die (ebenfalls leckere) Standard-Banane-Walnuss-Kombination! Neugierig? Hier kommt das Rezept für ca. 14 saftige Muffins (je nach Blech). Morgen ist ja Feiertag, viele haben ein langes Wochenende vor sich... Zeit zu backen also! Lasst es Euch schmecken! ?

Zutaten

75 g Butter // 250 g Mehl // 2 TL Backpulver // 1 TL Natron // 1/2 TL Zimt // 50 g Kokosraspel (2 EL davon zur Verzierung der Muffins) // 2 Eier // 100 g Roh-Rohrzucker // 150 g Naturjoghurt // 2 Bananen



Zubereitung

Die Vertiefungen des Muffinbleches fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen.

Schüssel 1: Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Kokosraspel (bis auf 2 EL von den Kokosraspeln, die brauchen wir später zum Bestreuen) mischen.

Schüssel 2: Eier mit dem Schneebesen verquirlen. Zucker, Butter und Joghurt dazugeben und gut verrühren. Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und unterrühren. [Zu den Bananen: Im Rezept sind keine näheren Angaben zu Größe oder Gewicht der Bananen gemacht, auch wenn es da ja durchaus Unterschiede von Banane zu Banane gibt ;-). Die zwei Bananen, die ich verwendet habe, waren relativ klein. Es hat wunderbar gepasst. Wenn Ihr größere Bananen habt, kriegt Ihr vielleicht noch etwas bananigere Muffins oder zwei Stück mehr. So, und jetzt kann ich das Wort „Banane“ nicht mehr sehen :-D.]



Immer schön abkühlen



Muffin

default watermark

Zum Anbeißen



Gruppenfoto – gleich sind sie nämlich weg!

Mehlmischung (= Inhalt von Schüssel 1) in Schüssel 2 kippen und nur so lange alles per Hand mit dem Schneebesen verrühren, bis alle trockenen Zutaten feucht sind. Backofen auf 190° vorheizen (oder bei Umluft entsprechend ca. 170°). Den Teig gleichmäßig in die Muffin-Vertiefungen einfüllen. Die Küchlein gehen noch schön hoch, also füllt die Mulden nur zu ca. 2/3. Jetzt die Muffins mit den

restlichen 2 EL Kokosraspeln bestreuen und auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 Minuten backen. Wie das duftet – köstlich!! ? Danach die Muffins noch 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann herausheben und abkühlen lassen. Wer mag, kann das Ganze noch mit Puderzucker bestäuben. Notwendig für einen locker-leckeren Geschmack ist es nicht. Ich wünsche Euch ein wunderbares langes Wochenende (wie schön, diesen Satz schon an einem Mittwoch zu schreiben! ?)!

Und weil Kokos so schön frühlingshaft ist, mache ich mit diesen Muffins beim [Blog-Event „Lieblings Sommer-Cupcakes & Muffins“](#) von Marie (Schätze aus meiner Küche) mit :-).



Category

1. Muffins

Tags

1. Banane
2. Joghurt
3. Kokos
4. Zimt

Date Created

8. Mai 2013

Author

schokohimmel

default watermark