

Bananen-Muffin

Zutaten (für 12 Stück):

220 g Mehl

100 g Zucker

1 Tüte Vanillinzucker

ein bisschen geriebene Zitronenschale oder 1 Messerspitze Citronat

2 Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel (Back-)Natron

1 Prise Salz

150 ml Milch (1,5% Fett)

30ml Sonnenblumenöl

2 mittelgroße Eier

1 Banane

Zubereitung:

Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Während der Heizzeit kann der Teig zubereitet werden. Dazu in 2 verschiedenen Schüsseln jeweils die trockenen (Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Citronat, Salz) und feuchten (Milch, Eier, Öl, Banane) Zutaten verrühren. Die Banane vorher mit einer Gabe zerquetschen, so dass ein schöner Bananenbrei entsteht. Die Muffinform einfetten bzw. 12 Papierförmchen auf ein Backblech stellen. Die trockenen Zutaten in die Schüssel mit den feuchten Zutaten geben und unterheben, nicht verrühren, bis die trockenen Zutaten befeuchtet sind. Die Masse gleichmäßig in die Formen verteilen und bei 200°C ca. 16-18 min. backen.