



BANANEN-MUFFINS MIT NUTELLA-SWIRL

Zutaten:

12 Muffins:

- 220g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g weiche Butter
- 200g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Schuss Milch
- 3 reife Bananen
- ca. 100g Nutella

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
- 2 Die weiche Butter mit dem Zucker, der Prise Salz und dem Vanillezucker schaumig rühren, dann die Eier, die reifen Bananen und einen Schuss Milch zugeben und gut miteinander verrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls mit dazurühren.
- 3 Den Teig gleichmäßig auf 12 Muffinförmchen verteilen. Einen gehäuft TL Nutella in jedes Muffinförmchen setzen und mit einem Zahnstocher o.ä. vorsichtig einen Swirl (dt.: Strudel) ziehen. Nicht zu stark vermischen.
- 4 Für ca. 15-17min backen.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- 15-17 min Backzeit

