Rezept: Frühstücksmuffins

Vorbereitung	20 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	35 Minuten
Gesamtzeit	55 Minuten



Rezept: Frühstücksmuffins

12 PORTIONEN normal

250 g Deli Reform Das Original
1 Prise Salz
50 g Zucker
1 TL Vanillekonzentrat
3 Bananen (reif)
3 Eier (Größe M)
250 g Dinkelmehl
100 g Haferflocken
2 TL Backpulver
100 ml Milch (1,5% Fett)
12 TL Erdnussbutter

1 OFEN VORHEIZEN

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 TEIG VORBEREITEN

250 g Deli Reform Das Original zusammen mit 1 Prise Salz und dem Zucker weiß schaumig aufschlagen. Währenddessen die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mithilfe einer Gabel zerdrücken. Anschließend die Eier, die zerdrückten Bananen und das Vanillekonzentrat in einem Messbecher verrühren – hierbei wird am besten eine Gabel verwendet – und zügig mit der Margarine-Zucker-Mischung vermengen. Das Backpulver, die Haferflocken und das Mehl mischen, dann abwechselnd mit der Milch unter die Ei – Margarine- Mischung heben. Alles per Hand verrühren bis ein glatter Tag entsteht.

3 MUFFINFORM FÜLLEN

Anschließend jeweils 1 Esslöffel Teig auf 12 große Muffinförmchen verteilen, je 1 TL Erdnussbutter darauf geben und mit restlichem Teig bedecken.

4 MUFFINS BACKEN

Die Muffins nun im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten backen. Danach den Ofen abschalten, die Muffins noch 3-4 Minuten im Ofen ruhen lassen, herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.