

Schoko-Bananen-Muffins

Für 12 Muffins

Zutaten

2	Eier	1 Msp.	gemahlener Zimt
50 g	weiche Butter	1	reife Banane
50 g	Puderzucker	50 g	Schokoraseln
30 g	Honig		
6 EL	Buttermilch	Glasur:	
220 g	Mehl	100 g	Puderzucker
½ Pk.	Backpulver	2 EL	Rum
		1 EL	Kokosraseln

Zubereitungszeit: 20 Minuten plus Backzeit 20 Minuten (bei 200°C oder 180°C Umluft)

1. Die Muffinformen mit Papierförmchen auslegen und den Ofen vorheizen.
2. Eier und Butter schaumig rühren. Dann Puderzucker, Honig und Buttermilch zugeben. Mehl mit Zimt und Backpulver mischen und ebenfalls zugeben.
3. Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend zusammen mit den Schokoraseln unter den Teig heben.
4. Die Masse in die Muffin-Förmchen füllen (2/3 ihrer Höhe) und 20-25 Minuten bei 200°C backen. Anschließend abkühlen lassen. Rum und Puderzucker verrühren, über die Muffins streichen und wenn die Glasur noch feucht ist, mit den Kokosraseln bestreuen.