

Schoko-Bananen-Muffin

Anzahl Personen: 12 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
225 g	Dinkel	fein mahlen
2 EL	Kakaopulver	
2 KL	Backpulver	
100 g	Vollrohrzucker	
100 g	Schokolade dunkel	in Würfeli schneiden
2 Stk.	Bananen reif, mittelgross	
2 Stk.	Eier	
50 ml	Kokosöl flüssig	
125 g	Joghurt nature	

Anleitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Mehl und Kakaopulver in eine Schüssel sieben. Mit Backpulver, Zucker und mit 3/4 der gehackten Schokolade mischen.
3. Die Bananen zerdrücken und mit Eiern, Öl und Joghurt in einer zweiten Schüssel verrühren. Dann in die Schüssel mit den Trockenzutaten giessen und das Ganze zu einem glatten Teig verrühren.
4. Den Teig in zwölf gefettete oder mit Papier ausgelegte Muffinformen füllen und mit der restlichen Schokolade bestreuen.
5. Im Ofen 18 Minuten backen. Auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und geniessen.

Zeit: ca. 20-30 min

