

Bananen Marroni Muffins

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Muffinsteig:**

12 Cupcake-Backbecher
80 ml Milch
2 ½ EL Zitronensaft frisch
2 Stk. Bananen reif
80 g Marroni, geschält u. gekocht
90 g Butter, weich
70 g brauner Zucker
2 Eier (Grösse M)
40 g Joghurt nature
1 ½ EL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
2 g Fleur de sel
270 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
1 TL Dr. Oetker Natron
100 g Marronipüree

Dekoration:

1 Beutel Dr. Oetker Knusper Glasur
1 Pck. Dr. Oetker Mini Marshmallows

1 Vorbereiten:

12 Cupcake-Backbecher bereitstellen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C**Heißluft 180 °C****2 Für den Muffinsteig:**

Die Milch in eine kleine Schüssel geben, den Zitronensaft hinzufügen und 5 Minuten stehen lassen, bis Buttermilch entsteht.

Die Bananen schälen und mit 1 ½ Teelöffel Zitronensaft im Mixer pürieren. Die Marroni in einem Mixer zerkleinern.

In der Schüssel der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät die Butter mit dem Zucker etwa 2-3 Minuten lang mixen, bis sie cremig wird. Eier, Buttermilch, Joghurt, zerdrückte Bananen, Vanille und Salz hinzugeben und 30 Sekunden lang verrühren.

Alle "Pulver" (Mehl, fein gemahlene Kastanien, Backpulver und Natron) untermischen und kurz bei niedriger Geschwindigkeit verrühren, um einen homogenen und nicht allzu kompakten Teig zu erhalten.



Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und mit ca. 1/3 des Teigs jede Muffinform ein wenig befüllen. Auf jeden Muffin 1 gehäuften Teelöffel Marronipüree geben, dann die restlichen 2/3 des Teigs darauf geben.

In der Mitte des Backofens backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 18 - 20 Minuten

Mit dem Stäbchentest prüfen, ob die Muffins fertig gebacken sind. Dann diese auf einem Backgitter auskühlen lassen.

3 Dekoration:

Die Knusperglasur nach Packungsanleitung schmelzen und über die Muffins verteilen. Solange die Glasur noch feucht ist, die Muffins mit den Mini-Marshmallows dekorieren.

