Bananen-Nuss-Muffins



Zutaten

Zutaten für ca. 12 Stück:

Zutaten:

- 120 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 120 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 150 g Haferflocken
- 100 g gehackte Walnüsse
- 2 Bananen
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- (nähere Infos beim Anklicken)

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Muffinblech fetten oder Papierförmchen hineinsetzen. Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Vanillezucker, Haferflocken und Walnüsse in einer Schüssel mischen.

2. Die Bananen schälen und mit der Gabel zerdrücken. In eine zweite Schüssel geben und zusammen mit dem Öl und

den Eiern aufschlagen.

3. Die Mehl-Haferflockenmischung zur Bananencreme geben und alles so lange miteinander verrühren, bis es vermengt ist. Die Förmchen zu etwa 2/3 mit Teig füllen. Die Muffins im Ofen etwa 20 Minuten backen. Nach dem Backen die Muffins noch 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.