



KEK

Muffin Pisang (12 Stk.)

ZUTATEN

200 g reife Bananen
150 g Butter, weich
120 g Zucker
150 g Mehl 405
1/2 TL Natron
1/2 TL Backpulver
3 Eier M
1/2 Limette, Saft

ZUBEREITUNG

Mehl, Natron und Backpulver miteinander vermengen.

Mit dem Handrührgerät in einer Schüssel den Zucker mit der Butter schaumig schlagen.

Nach und nach die Eier der Zucker- Buttermischung beifügen. Dabei jedes Ei einzeln mit schaumig schlagen.

Die Bananen separat mit einer Gabel und dem Limettensaft grob pürieren und der Buttermischung dazugeben. Nochmals aufschlagen.

Nun mit einem Holzlöffel die Mehlmischung unter die Buttermischung rühren.

Die fertige Masse in eine gebutterte und gemehlte Kastenform oder in ein mit Muffinförmchen ausgekleidetes Muffinblech geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen.

Bei einer Kastenform ca. 30 Min. (evtl. 40 Min.) backen.
Bei den Muffins ca. 20 Min. (evtl. 30 Min.) backen.

Nach abgelaufener Zeit Stäbchenprobe machen.

In der Form abkühlen lassen.

Abang Toto's

MALAYSIAN DELI

 /abangtotos

 /abang_totos

