



# Bananenmuffins



## Zutaten

Ergibt: 24 muffins

- 375 g Mehl
- 200 g Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 2 TL Zimtpulver
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 TL Muskatpulver
- 1 TL Salz
- 450 g sehr reife Bananen, fein zerdrückt (ca. 4-5 Bananen)
- 240 ml Rapsöl
- 240 ml Kokosmilch

## Zubereitung

Backofen auf 175 °C vorheizen. Zwei 12-er Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auskleiden.

In einer grossen Schüssel (Teig = 1,6 kg) Mehl, Zucker, braunen Zucker, Zimt, Backpulver, Natron, Muskat und Salz vermischen.

Bananenmus, Öl und Kokosmilch in einer zweiten großen Schüssel verrühren glatt verrühren. Bananenmischung zur Mehlmischung geben und mit dem Teigschaber schnell vermengen, bis der Teig gerade fertig ist. Nicht zu viel rühren. In die vorbereiteten Muffinförmchen füllen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 25 bis 30 Minuten backen, bis kein Teig mehr am Zahnstocher klebt.