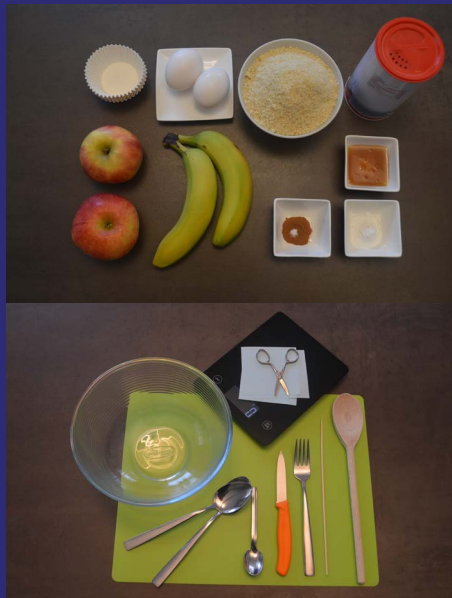


# BANANENBROT-MUFFINS

## Zutaten:

- 150 g Mandelmehl
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Honig
- 1 TL Zimt
- 1 1/2 TL backpulver
- 2 Eier
- 2 Äpfel
- 2 Bananen
- Muffin- oder Cupcake-förmchen
- Prise Salz



## Utensilien:

- große Schüssel
- Schneidebrett
- 1 Teelöffel
- 2 Esslöffel
- Schäler
- 1 Gabel
- Holzspieker
- Holzlöffel
- Küchenwaage
- Schere
- Papier



Heiz den Ofen auf 170°C vor.

Zerdrück die Bananen mit der Gabel zu einem Brei.



Bananenbrei, Eier, Mehl, Backpulver, Honig, Zimt und Salz in eine Schüssel geben und alles gut vermengen.

Schäl die Äpfel und schneide sie in kleine Würfel. Gebe diese dann zu dem Teig dazu.



Fülle den Teig vorsichtig mit den 2 Esslöffeln in die Förmchen. Dabei sollten die Förmchen nur halbvoll sein. Streich den Teig gerade.

Schiebt das Blech mit den gefüllten nun für 30 Minuten in den heißen Backofen.



Testet mit dem Holzspieker, ob der Teig durchgebacken ist. Es sollte kein Teig am Holz kleben bleiben.

Während die Muffins abkühlen könnt ihr Sterne aus Papier ausschneiden.



Legt die Sterne als Schablone auf die Muffins und streut Puderzucker darüber. Nun könnt ihr euch die Muffins schmecken lassen.