

Bananen-Sahne-Muffins

Für 12 Muffins:

3 Bananen	150 g Zartbitterkuvertüre	100 g Butter, weich
1 Prise Salz	1 Päckchen Vanillezucker	220 g Zucker
3 Eier	150 g Mehl	2 TL Backpulver
200 ml Schlagsahne	1 Zitrone, unbehandelt	2 EL Eierlikör
Schokostreusel		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Kuvertüre grob hacken und auf einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Butter mit einer Prise Salz, Vanillezucker und 200 Gramm Zucker schaumig rühren. Die drei Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und einrühren. Nun die geschmolzene Kuvertüre nach und nach dazugeben und ebenfalls unterrühren. Den Teig in die Muffinmulden verteilen. Im Backofen circa 25 bis 30 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen und etwas auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, dabei die restlichen 20 Gramm Zucker einrieseln lassen. Ein Viertel der Sahne abnehmen und für die Dekoration beiseite stellen. Die Zitrone pressen, die Bananen schälen. Eine Banane in Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die restlichen Bananen halbieren, in kleine Stücke schneiden und unter die übrige Sahne heben. Die Muffins horizontal aufschneiden und mit der Bananensahne füllen. Den Muffindeckel wieder darauflegen und mit der beiseite gestellten Sahne, den Bananenscheiben und den Schokostreuseln verzieren. Nach Belieben mit ein wenig Eierlikör beträufeln.

Horst Lichter am 06. November 2010