



## Rezept der Woche

Muffins sind schnell gemacht und schmecken ausgezeichnet. Ausserdem lässt sich ein gutes Muffinrezept in den verschiedensten Variationen abwandeln. Probieren Sie es doch einfach einmal aus. Da kann (fast) nichts schief gehen.



Von Konditormeister  
Wolfgang Müller

## Bananen Walnuss Muffins

### Rezept:

**230 g Mehl griffig**  
**10 g Backpulver**  
**100 g Zucker**  
**180 g Milch**  
**1 Stk Ei**  
**90 g Öl**

**60 g Walnuss gehackt**  
**130 g Bananen**

### Streusel

**30 g Brauner Zucker**  
**20 g Mehl griffig**  
**20 g Butter**

• Sieben Sie das Backpulver ins Mehl

• Danach verrühren sie alle Zutaten (ausser den Walnüssen und den Bananen) mit einem Schneebesen oder in der Rührmaschine. Die Zutaten müssen gut verrührt sein, damit sich keine Klumpen bilden.

• Zerdrücken Sie die Bananen mit einer Gabel

• Rühren Sie die Bananen und die Walnüsse mit einer Rührspatel in die Muffinmasse.

• Füllen Sie die Masse gleichmässig in die Muffinformen und bestreuen Sie sie mit den Streuseln.

Streusel: Verreiben Sie die Streuselzutaten einfach zwischen den Handflächen.

Backen Sie die Muffins ca 30 – 45 min (je nach Größe der Formen) bei 200 °C. Wenn Sie ein schmales Messer in die Muffins stecken und beim Herausziehen keine Masse daran kleben bleibt sind die Muffins fertig.

Wenn Sie Metallformen verwenden, müssen Sie die Formen zuerst mit Butter austreichen und leicht mit Mehl bestäuben. Silikon- oder Papierformen sind am einfachsten in der Anwendung.

### Variationen:

100 g geriebene Äpfel  
und etwas Zimt oder

100 g Blaubeeren  
die Hälfte in die Masse,  
den Rest als Topping.



# SCHNELL

*Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch*

Liechtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc