

BANANA BREAD MUFFINS MIT KARDAMOM STREUSEL

ca 9 Muffins oder eine kleine Kastenform

Zutaten Teig

3 reife Bananen

80 g geschmolzene Butter

1 TL Natron

Prise Salz

70g Zucker

1 großes Ei

1 TL Vanilleextrakt

190g Mehl

Schokostreusel

Zutaten Streusel 80

g brauner Zucker

100g Mehl

70g kalte Butter

Prise Salz

½ – 1 EL Kardamom

Zubereitung

1. die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und mit der geschmolzenen Butter in einer Rührschüssel mischen
2. unter mixen Zucker, Salz, Natron, Ei und Vanilleextrakt dazugeben
3. zum Schluss das Mehl hinzugeben und die Schokostreusel nach belieben dazu schütten
4. Muffinbackformen mit Papierchen auslegen und mit einem kleinen Eisportionierer immer 2 Portionen Teig in eine Form geben
5. auf die Seite stellen und mit den Streuseln anfangen
6. dazu alle Zutaten mit den Händen zu Streusel formen und auf die befüllten Muffinförmchen drücken
7. bei 175 Grad Ober/Unterhitze für ca 30-40 min backen

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!