



## *Erdnussbutter-Bananen-Muffins*

### Zutaten:

1 Ei	150 g Schokotropfen
1 reife Banane (zerdrückt)	1 Prise Salz
175 g Erdnussbutter	220 g Mehl
½ Päckchen Backpulver	60 g Butter (Raumtemperatur)
1 Päckchen Vanillezucker	155 ml Milch
140 g Rohrohrzucker	

### Zubereitung:

1. Heizt zuallererst den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor. Stellt Eure Muffin-Förmchen bereit auf ein Blech oder in Eure Muffin-Form.
2. Mischt in einer Schüssel Mehl, Salz und das Backpulver.
3. In einer anderen Rührschüssel könnt Ihr nun Zucker, Butter und Erdnussbutter mit dem Handmixer miteinander verquirlen. Gebt anschließend, das Ei und die Banane dazu. Lasst nach und nach die Milch einfließen.
4. Jetzt könnt Ihr die Mehl-Mischung nach und nach hinzugeben. Rührt solange bis eine homogene Masse entstanden ist.
5. Zum Schluss hebt Ihr die Schokotropfen vorsichtig unter. Und verteilt danach den Teig gleichmäßig in die Förmchen.
6. Dreht die Temperatur auf 190°C runter und dann können die Muffins für etwa 20 bis 25 Minuten in den Ofen.