



## *Bananen-Kokos-Muffins*

### Zutaten für etwa 10 Stück:

1 Ei	220 g Mehl
1 reife Banane	10 g Backpulver
160 g Rohrohrzucker	1 EL Kokosraspeln
6 cl Sahne	100 g weiße Kuvertüre
120 g Butter (geschmolzen)	1 Handvoll Kokoschips

### Zubereitung:

1. Das Ei zusammen mit dem Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Dann die Sahne hinzu und nochmal gut verquirlen.
2. Währenddessen könnt Ihr die Butter in der „Cake Factory“ mit dem Programm P5 „Schokolade schmelzen“ für 5 Minuten in der rechteckigen Backform schmelzen oder in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur. Sobald die Butter geschmolzen ist, gebt Ihr diese in die Schüssel und vermengt sie mit den restlichen Zutaten.
3. Backpulver und Mehl mischen und mit in die Schüssel geben. Erneut verquirlen.
4. Zum Schluss solltet Ihr die Banane mit einer Gabel in einer kleinen Schüssel zerkleinern, sodass eine musartige Konsistenz entsteht. Gebt das Bananenmus zusammen mit den Kokosraspeln zum Teig und vermengt noch einmal alles gut miteinander.
5. Mit der „Cake Factory“: Füllt den Teig in die Silikon-Muffinform. Einfetten ist nicht nötig. Stellt die Backform auf das kleine Gitter in der „Cake Factory“ und schließt den Deckel. Lasst die Muffins für etwa 32 Minuten mit dem Programm P2 „Einzelne kleine Kuchen“ backen.
6. Im Backofen: 10 Muffinförmchen auf einem Blech verteilen und diese mit einer Portion Teig füllen. Ab damit in den vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 20-25 Minuten, bis die kleinen Muffins goldbraun sind.
7. Wenn die Muffins ausgekühlt sind, kann die Kuvertüre geschmolzen werden. Entweder über dem Wasserbad oder mit der „Cake Factory“ in der rechteckigen Backform mit dem Programm P5 „Schokolade schmelzen“ für etwa 10 Minuten.
8. Die Kokoschips währenddessen bei mittlerer Temperatur in einer beschichteten Pfanne anrösten.
9. Faltet Euch aus Backpapier eine kleine Spritztülle und füllt die Schokolade hinein. Diese über den Muffins nach Belieben verteilen und mit Kokoschips dekorieren.

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*