



Banaan muffins (basisrecept)

12 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 15 Min.



Ingrediënten:

Voor het banaan muffins beslag:

250 g bloem
1 tl Dr. Oetker Backin
1 zakje Dr. Oetker Baksoda (Baking soda)
zout
2 - 3 bananen (rijp)
100 g kristalsuiker
50 g basterdsuiker (bruine)
1 ei (op kamertemperatuur)
100 ml olijfolie
1,5 tl Dr. Oetker Vanille Aroma

Extra nodig:

muffin bakblik of 12 cakevormpjes

- 1 Verwarm de oven. Vet een muffinvorm in met een beetje van de olie.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 25 Minuten

- 2 Meng in een kom de bloem, Backin, Baksoda en het zout.
- 3 Prak in een andere kom de bananen en meng die met de suiker, ei, olijfolie en vanille aroma.
- 4 Spatel de droge ingrediënten door het bananenmengsel.
- 5 Verdeel het bananenmuffins beslag over de vorm.
- 6 Bak de bananenmuffins 25 minuten in de oven gaar en goudbruin.
- 7 Laat de muffinvorm 5 minuten op een rek afkoelen en haal daarna de bananenmuffins uit de vorm.
- 8 Laat de bananen muffins verder afkoelen op het rooster.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)