

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Unser bester
Sommer

So heiß wie nie!

Frozen Yoghurt Muffins



Zutaten

Boden

70 g Erdnussbutter
70 g Honig
100 g Müsli Mix
30 g Erdnüsse, gesalzen

Bananencreme

2 reife Bananen (160 g)
1 EL Zitronensaft
1/4 TL Vanilleextrakt
500 g Joghurt (10%)

Deko

50 g Schokoladendrops
(Zartbitter)

 12 Stück  15 Min.  3 Std.

Der ideale Snack bei warmem Wetter. Süße FroYo-Muffins mit Erdnuss, Müsli und einer Bananen-Joghurtcreme. Passt auch perfekt zum Frühstück oder zum Picknick. Schnell zubereitet und ideal zum Vorbereiten und Aufbewahren in der Tiefkühltruhe.

Boden

Die Erdnussbutter gemeinsam mit dem Honig in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die Erdnüsse grob hacken und gemeinsam mit dem Müsli Mix unter die Erdnussbuttermasse rühren.

Ein 12er Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und die Masse gleichmäßig darin verteilen. Mit einem Glas fest andrücken. Die Muffins kurz zur Seite stellen.

Bananencreme

Die reifen Bananen mit dem Zitronensaft, Vanilleextrakt und dem Joghurt fein pürieren. Anschließend gleichmäßig auf die 12 Muffins verteilen.

Die Schokoladendrops darüber streuen. Die FroYo Muffins für mindestens 3 Stunden im Gefrierschrank frieren lassen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

