



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Bananen-Schoko-Muffins mit Erdnuss-Frosting



#### Zutaten 12 Muffins

- 200 g Alnatura Schlagsahne
- 60 g Alnatura Puderzucker
- 3 EL Alnatura Erdnussmus fein
- 5 Alnatura Eier
- 100 g Alnatura Vollmilchschokolade
- 100 g Alnatura Bananenchips
- 70 g Alnatura Butter (weich) + etwas für die Formen
- 3 TL Alnatura Kakao schwach entölt
- 2 TL Alnatura Kokoschips
- 80 g Alnatura Weizenmehl Type 405

#### Zubereitung: 30 Min. + 15 Min. Backzeit; Aufwand: einfach und schnell

Für das Frosting Sahne mit 30 g Puderzucker steif schlagen, vorsichtig mit dem Erdnussmus vermengen und kalt stellen.

Für den Muffinteig Eier trennen und Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Schokolade fein hacken, Bananenchips klein schneiden. Beides mit Butter, Kakao, Kokoschips, 30 g Puderzucker, Mehl und den Eigelben zu einem Teig verrühren. Eiweiß in separater Schüssel steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Muffinformen buttern und bis zur Hälfte mit Teig füllen. Muffins 15 Min. backen, etwas auskühlen lassen und das Frosting mit einem Spritzbeutel oder Löffel auf den Muffins verteilen.