

fair-ein REZEPT

Bananenmuffins mit Zimtglasur

Rezept für 12 Muffins

Für den Teig:

150 g Margarine
100 g brauner Zucker (gibt's im Weltladen)
2 Eier
175 g Mehl
1 TL Backpulver
100 ml Milch
2 Bananen (gibt's im Weltladen)
100 g Zartbitterschokolade (gibt's im Weltladen)
1 Prise Salz (gibt's im Weltladen)

Für die Glasur:

100 g Puderzucker
100 g Frischkäse
1/4 TL Zimt (gibt's im Weltladen)



© Gerhard Pfannendörfer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Margarine, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Mehl und Backpulver zufügen und nach und nach in die Rührschüssel geben, dabei gut verrühren.

Bananen zerdrücken und mit der Milch und dem Salz ebenfalls der Masse zufügen.

Schokolade hacken und unter den Teig mischen. Den Teig nun auf Muffinförmchen verteilen. Im Ofen 25 - 30 Minuten backen. Die Muffins auskühlen lassen.

Für die Glasur den Frischkäse mit dem Zimt und Puderzucker verrühren. Im Kühlschrank aufbewahren und kurz vor dem Verzehr die Muffins damit bestreichen.

*Stefan Diefenbach
Faires Frühstück, 10. Mai 2014*

©Fairtrade Deutschland