

Schoko-Bananen Muffin

Zutaten für: 8 Stück

150	g	Weizenmehl (Typ 405)
125	g	Vollmilch Schokolade
150	g	Zartbitter Schokolade
1	Stück	reife Banane
125	g	Butter
50	g	Zucker
2	Stück	Eier
½	Packung	Backpulver
1	Prise	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 40 Minuten

Zubereitung:

In einem kleinen Topf schmelzen wir zu Beginn auf kleiner Hitze die Butter, die Vollmilch Schokolade und 100g von der Zartbitter Schokolade. Den Rest der Schokolade brecht oder schneidet in acht gleichgroße Stücke und stellt diese bei Seite.

Trennt die Eier und gebt den Dotter zusammen mit dem Zucker und einer Prise Meersalz in die Schüssel. Schlagen alles zusammen schaumig auf, am Besten mit einer Küchenmaschine. Das Eiweiß schlägt ihr steif und bewahrt es erstmal im Kühlschrank auf.

Den Backofen könnt Ihr jetzt auf 180°C. Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schält die Banane und zermatscht diese mit einer Gabel, den Bananenbrei könnt ihr zusammen mit dem Mehl und dem Backpulver zu dem Eigelb-Zucker-Gemisch geben. Die Küchenmaschine weiterlaufen lassen.

Wenn die Schokolade und die Butter geschmolzen sind, gebt diese vorsichtig in kleinen Portionen zu den restlichen Zutaten. Nicht alles auf einmal, da sonst die Gefahr besteht, dass das Ei stockt.

Wenn alles gleichmäßig und schön schaumig aufgeschlagen ist, hebt vorsichtig das steifgeschlagene Eiweiß mit einem Rührlöffel unter den Teig.

Befüllt nun eure Muffin-Form mit dem Teig und steckt in jeden Muffin noch ein Stück von der übrig gebliebenen Schokolade. Diese soll im Teig verschwinden und nicht mehr zu sehen sein. Jetzt können die Muffins auch schon in den Backofen.

Die Backzeit beträgt 18 Minuten, dann ist der Schokokern noch etwas flüssig und absolut köstlich!