

## GLUTENFREIE BANANEN SCHOKO MUFFIS SEMPER

Autor: Gast, 23.04.2019

### Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Papier-Backförmchen in die Vertiefungen des Muffinsblechs setzen. 2. Glutenfri Mix Backmischung in eine Schüssel geben, mit Backpulver, Natron, Zimt und Kakaopulver sorgfältig mischen. 3. In einer weiteren Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Zucker, Öl und Buttermilch zufügen, und alles gut vermischen. 4. Bananen mit einer Gabel zerdrücken, zur Masse geben und kurz unterrühren. Zuletzt Glutenfri Mix Mischung vorsichtig unterheben. 5. Teig in die Muffins-Form einfüllen und im Backofen mit 160°C Umluft auf der mittleren Schiebeleiste 20-25 Minuten backen. TIPP Wenn Sie die Muffins mit Kuvertüre bestreichen und mit glutenfreien Süßigkeiten dekorieren finden Sie auf jedem Kindergeburtstag reichlich Abnehmer.

### Zutaten für 2 Personen:

180 g	Backmischung "Mix" White flour Mix,Semper
1 TL	
1/2 TL	Natron
1/4 TL	Zimt
4 TL	Kakaopulver
1	Ei
150 g	brauner Zucker
70 g	Öl
110 ml	Buttermilch
2	Bananen (zerdrückt ca. 180 g)