

## Blancmange - Kokosdessert

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Gebaeck  
Muffin  
Heidelbeere  
Banane

100 g Margarine  
175 g Zucker  
2 Eier  
2 Bananen, evtl. die Hälfte  
- mehr; zerdrückt  
125 ml Milch  
300 g Mehl  
2 ts Backpulver  
1/2 ts gemahlener Zimt  
250 g Blaubeeren; frisch oder TK

Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen.

In einer mittelgroßen Schüssel mit dem elektrischen Handrührer Margarine und Zucker cremig schlagen. Eier nacheinander dazugeben. Zerdrückte Bananen und Milch hineinrühren.

In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver und Zimt mischen. Die Margarinemischung dazugeben und nur so lange mischen, bis der Teig feucht ist.

Behutsam die ganzen Blaubeeren unterheben. Wenn Sie tiefgefrorene Blaubeeren verwenden, geben Sie sie im gefrorenen Zustand an den Teig, sonst verfärbt er sich. Teig in eingefettete Muffin-Förmchen oder Papierbackförmchen bis an den Rand füllen. 30 bis 35 Minuten im Backofen backen, bis die Muffins goldbraun sind.

5 Minuten in der Backform stehenlassen, dann auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen. Die Muffins können in einem fest schließenden Plastikgefäß oder in Plastiktüten aufbewahrt werden.

Anmerkung: Diese Muffins verdanken ihre Saftigkeit den Blaubeeren, unterstrichen durch das Aroma der Banane. Achten Sie darauf, den Teig nicht zu heftig zu rühren, nachdem Sie das Mehl zugegeben haben, sonst wird er zäh.