

Blancmange - Kokosdessert

Dieses PDF Rezept wurde von 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.