

Charlotte Royal

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebäck
Pralinen

200 g Weizenmehl
25 g Haferflocken
2 ts Backpulver
1/2 ts Salz
1 P. Vanillezucker
2 Eier
75 g Zucker
150 g Butter oder Margarine
2 sm Bananen, reife
100 g Schokoladenplätzchen

Mehl, Haferflocken, Backpulver, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, dann flüssige, wieder abgekühlte Butter und mit der Gabel zerdrückte Bananen dazurühren. Zu der Mehlmischung geben, nur kurz mischen. Schokoladenplätzchen darunter geben. Ca. 2 El. Teig in kleine

Papierförmchen (Y 5 cm) füllen, backen. Schaltung: 170 - 190°C, 1. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°C, Umluftbackofen 30 - 35 Minuten Muffins zum Frühstück servieren. Ergibt ca. 15 Stück. Abwandlung: je 50 g getrocknete Äpfel und Aprikosen anstelle von Schokoladenplätzchen. Von Judith Kalnbach, Hamburg

: Quelle: Winke & Rezepte 8 / 95
: der Hamburgischen Electricitätswerke AG