

Roggenmischbrot #10280

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Muffin
Rosine
Banane

100 g Kalifornische Rosinen
100 g Sauerrahm
3 Bananen
1 pn ;Salz
150 g Rohzucker
1 Zitrone; abgeriebene Schale
80 g Butter
3 Eier
100 g Cornflakes
150 g Weizenvollkornmehl
1 1/3 ts Backpulver

* QUELLE

-- Nach: Werbeschrift

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Ofen auf 180 oC vorheizen.

Sauerrahm, Bananenstücke, Zitronenschale, Salz und die Hälfte des Zuckers pürieren.

Butter und restliche Zucker schaumig schlagen, Eier eins nach dem anderen zugeben, schaumig schlagen. Bananenmasse unterrühren. Mehl mit Backpulver, zerdrückten Cornflakes und Rosinen mischen und unter die Ei-Bananenmasse rühren. Teig in Papier- oder Muffinsfoermchen füllen und auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.