

ENTDECKEN SIE...

Zucker-Bananen



Rezept auf der Rückseite

Bananen-Muffins

ENTDECKEN SIE...
Zucker-Bananen



Ergibt 5 Muffins

200g weiche Butter · 3 Eier
125g Rohrohrzucker
1 Tütchen Vanillezucker
1 EL Zitronensaft · 1 Prise
Salz · 1 Msp. Zimt · 150g
Weizenvollkornmehl · 3 TL
Weinsteinbackpulver · 100g
gem. Mandeln · 4 reife
Zucker-Bananen · Kuvertüre

So geht's

Die Butter mit den Eiern, dem Rohrohrzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Zitronensaft, Salz und Zimt dazugeben.

Das Mehl mit dem Weinsteinbackpulver mischen und gesiebt unter die Schaummasse rühren. Die Mandeln unterheben.

Die Bananen schälen und in kleine Stückchen schneiden. Sofort in den Teig geben. Den Rührteig in eine gefettete Muffin-Form oder in Muffin-Papier-Förmchen geben und bei 180 °C ca. 25–30 Minuten backen.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.



VERFÜGBARKEIT
GANZJÄHRIG

WISSENSWERTES



Gelbe Zucker-Bananen (auch Babybananen genannt) sind kleine Obstbananen mit dünner Haut und einem intensiven, süßen Bananengeschmack.



Zucker-Bananen wachsen vorwiegend in Thailand, Uganda, Ecuador.



Am besten bei Zimmertemperatur lagern. Im Kühlschrank verlieren die Früchte ihren wertvollen Geschmack und die Farbe. Zuckerbananen reifen schnell nach.



Zucker-Bananen weisen ähnliche Inhaltsstoffe wie die normalen Obstbananen auf – Kohlenhydrate, Eiweiß, Kalium und Magnesium.



Genießen Sie die kleine, geschälte Zucker-Banane aus der Hand. Sie ist ein toller gesunder Snack, den keineswegs nur Kinder mögen.