

Karamellierte Bananen-Muffins mit Vanille Dip

Zeit: 30 Min. Portionen: 3-4 Rezeptnr.: 0166

Zutaten:

2 reife Bananen
6 TL braunen Zucker +
nochmals 50 Gramm
6 TL Butter + nochmals 100
Gramm
150 Gramm Mehl
1 TL Backpulver
75 ml Buttermilch
150 Gramm Creme fraiche
1 EL Puderzucker
1 Vanilleschote
eine Prise Zimt
1 Ei



Zubereitung:

Zuerst in eine Muffinform jeweils einen Teelöffel braunen Zucker und einen Teelöffel Butter geben und für 6 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen geben, bis der Zucker karamellisiert.

In der Zwischenzeit die Bananen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Für den Teig 50 Gramm braunen Zucker gemeinsam mit dem Ei und dem Zimt schaumig rühren.

100 Gramm Butter schmelzen und zügig dazugeben, anschließend langsam die Buttermilch unter Rühren dazuschütten. Schließlich noch mit einem Sieb das Mehl und Backpulver hinzufügen und mit einem Teigspatel unterheben, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Die Muffinform wieder aus dem Ofen holen, den Ofen auf 160 Grad herunterdrehen und jeweils vier Bananenscheiben auf die Formen verteilen, mit dem Teig auffüllen (ca. 2 EL Teig pro Muffin).

Die Muffins für ca. 20 Minuten bei 160 Grad backen. anschließend zügig aus der Form stürzen und servieren. Für den Dip einfach Creme fraiche mit dem Mark der Vanilleschote und einem Esslöffel Puderzucker verrühren - Fertig! Guten Appetit! :) Schmecken noch warm am besten!

Karamellierte Bananen-Muffins mit Vanille Dip