

Nougat Bananen Muffins

aus dem Deluxe Air Fryer oder der Muffinform Deluxe

Zutaten:

2 Bananen, reif (ca. 250 g), in Stücken
1 Ei
80 g Sonnenblumenöl
125 g Nuss Nougat (schnittfest)
100 g Buttermilch
250 g Dinkelmehl Typ 630
½ Pck. Backpulver
½ TL Natron
50 g Schokotropfen

8-9 Back- und Dessertbecher



Zubereitung:

8-9 Back- und Dessertbecher (feste Muffin Papierförmchen) bereitstellen oder alternativ für den Backofen die 12 er Muffinform Deluxe.

Bananen in Stücken in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 4 zerkleinern.

Ei, Öl, weiches Nuss Nougat und Buttermilch zugeben und 15 Sek./Stufe 3 verrühren.

Mehl, Backpulver und Natron zugeben und 25 Sek./Stufe 3 verrühren.

Schokotropfen zugeben und 25 Sek./Stufe 2 unterheben.

Den Teig mit dem großen Edelstahlportionierer gleichmäßig in die Back- und Dessertbecher füllen. Förmchen auf das Backblech stellen und auf der unteren Schiene in den Deluxe Air Fryer geben und ca. 25 Minuten mit dem Programm „Bake“ im Deluxe Air Fryer backen.

Alternativ kann man das Rezept auch im Backofen in der Muffinform Deluxe backen. Dazu den Teig in das vorbereitete Muffinblech geben und ca. 20 Minuten (180°C, Umluft) backen

Verwendete Produkte: Deluxe Air Fryer, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter alternativ Muffinform Deluxe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN