

Bananen-Erdnuss-Cupcakes

Zeit gesamt
1h



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Bananen	3 St.
Erdnusskerne, geröstet und gesalzen	70 g
Butter	160 g
Brauner Zucker	150 g
Vanille Zucker	1 TL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Milch	75 ml
Frischkäse, natur	150 g
Puderzucker	120 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Bananen schälen und in einer Schüssel mithilfe einer Gabel fein zerdrücken. 50 g Erdnüsse grob hacken.
2. In einer Schüssel 120 g weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier aufschlagen und einzeln mit dem Teig vermengen. Mehl, Backpulver und Milch ebenfalls in die Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Bananen und Erdnüsse unterheben.
3. Papierförmchen in ein Muffinblech geben und Teig darin verteilen. Im Backofen ca. 30–35 Min. backen, bis sie leicht braun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Inzwischen übrige Erdnüsse in einem Sieb abspülen und trocken tupfen, dann grob hacken. In einer Schüssel Frischkäse mit übriger Butter mit dem Handrührgerät verrühren. Puderzucker sieben und langsam einrieseln lassen und Creme ca. 2–3 Min. aufschlagen. Tupfen auf die Cupcakes spritzen und mit Erdnüssen verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	356 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	16 g