



# KiBa-Muffins

Zeit gesamt  
50min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Sauerkirschen im Glas	200 g
Bananen	1 St.
Buttermilch	150 ml
Eier	1 St.
Sonnenblumenöl	75 ml
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Salz	
Puderzucker	80 g
Vanille Zucker	20 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Bananen schälen und in einem hohen Gefäß mit Buttermilch pürieren.
2. In einer Schüssel Eier mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Öl zugeben und vermengen. Mehl, Backpulver, Salz, 75 g Puderzucker und Vanillinzucker in die Schüssel geben. Bananen-Buttermilch zugeben und alles zügig miteinander verrühren. Kirschen unterheben.
3. Teig in ein mit Papierförmchen ausgekleidetes Muffinblech verteilen und im Ofen ca. 25–30 Min. backen. KiBa-Muffins abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	195 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g