

Bananen-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück:

2 Bananen
100 g Walnusskerne
100 g Weihenstephan Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
100 ml Weihenstephan Milch
225 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Vanilleschote
200 g Weihenstephan Konditorsahne verfeinert mit Mascarpone
12 Papier-Backförmchen

Zubereitung:

1. Eine Muffinform (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen. Bananen schälen und Fruchtfleisch mit einer Gabel zerkleinern. Walnüsse grob hacken. Butter, Zucker und Salz mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Milch, Bananen und Walnüsse unter die Creme rühren. Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Teig in die Mulden verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 15–20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
2. Vanilleschote längs halbieren. Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Sahne und Vanillemark steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit flacher Lochtülle füllen, Rosenblätter von innen nach außen auf die Muffins spritzen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten. Wartezeit ca. 1 Stunde. Pro Stück ca. 1340 kJ, 320 kcal. E 5 g, F 20 g, KH 31 g
Niveau: einfach

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg