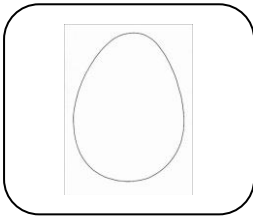
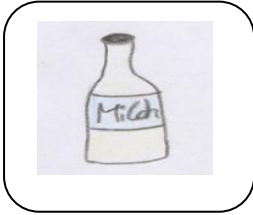


Bananen-Schokomuffin-Rezept





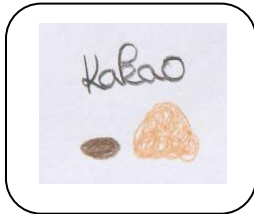


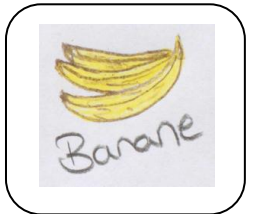












Aufgabe:

1. Drucke zunächst dieses Arbeitsblatt aus.
2. Bringe die Bilder zum Backen eines Muffins in die richtige Reihenfolge.
3. Schreibe die richtige Nummerierung in die Kreise neben den Bildern hinein.
4. Versuche in eigenen Worten zu beschreiben, was du mit den Zutaten beim Backen machst. Du kannst dich an unserer Zubereitung orientieren.

Zutaten:

für 12 Muffins

1 Ei

175 g Zucker

100 ml neurales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

125 ml Milch

3 reife, mittelgroße Bananen

200 g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

1/4 Teelöffel gemahlene Zimt

3 Esslöffel Kakaopulver

Muffinförmchen

Zubereitung:

Du musst das Ei in einer Rührschüssel aufschlagen und schaumig verquirlen.

Nun gibst du Zucker, Öl und Milch hinzu und vermischt alles gut miteinander.

Schäle danach die Bananen und zerdrücke sie mit einer Gabel. Dieses Bananenmus gibst du jetzt in die Eimasse und verrührst alles gut. Zum Schluss vermengst du das Mehl mit dem Backpulver, Zimt und dem Kakaopulver und hebst es vorsichtig unter die Bananen-Eimasse.

Die Papier-Muffinförmchen legst du in die Vertiefungen des Muffinblechs und füllst den Bananen-Schokoteig in diese ein.

Die Muffins sollst du im vorgeheizten Backofen bei etwa 180 °C Ober-/Unterhitze oder etwa 160 °C Heißluft ca. 20-25 Minuten backen lassen. Nach dem Backen löst du die ausgekühlten Muffins aus dem Muffinblech.

Ganz nach deinem Geschmack kannst du die leckeren Bananen-Schokomuffins mit Puderzucker bestreuen, mit Schokoladenkuvertüre bestreichen oder mit Puderzuckerguss bepinseln.

Setze deiner Kreativität keine Grenzen!