



## Bananenmuffins mit Nutella

Ergibt: 12 Muffins

### Zutaten:

2 Bananen

1 TL Natron

60 g Apfelmus, ungesüßt

1 TL Backpulver

1 Ei

½ ZL Zimt

50 g Xylit

6 TL Nutella

etwas Vanillearoma

40 g Schokotröpfchen

160 g Mehl

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder Silikonförmchen auf ein Backblech stellen.
2. Die Bananen mit einer Gabel zermatschen. Bananen, Apfelmus, Ei, Xylit und Vanillearoma mit der Küchenmaschine oder einem Mixer gut miteinander verrühren, dann Mehl, Natron, Backpulver und Zimt unterheben.
3. Den Teig auf die Muffinförmchen verteilen und auf jedes dann 1/2 TL Nutella geben.
4. Das Nutella nun mit einem Zahnstocher so gut es geht unter den Teig ziehen.
5. Die Schokotröpfchen darüber streuen und ca. 20 Minuten backen.

