



Haferflocken-Bananen-Muffins mit Schokotröpfchen

Ergibt:

4 Muffins

Zutaten:

55 g Skyr

1 Banane

1 Ei, Größe S

50 g Haferflocken

½ TL Backpulver

1 Msp Natron

1-2 Tropfen Flavour Drops Vanille

25 g Schokotröpfchen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Skyr, Banane, Ei, Haferflocken, Backpulver, Natron und Flavour Drops Vanille gut miteinander verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht – am besten mit der Küchenmaschine. Dann die Schokotröpfchen unterrühren.
3. Den Teig auf die Muffinförmchen aufteilen und ca. 15 – 20 Minuten backen.

Tipp: Wer die Schokotröpfchen nicht möchte, kann sie natürlich weglassen, lecker ist es auch, sie durch frische Cranberrys zu ersetzen.

