



# BANANENTÖRTCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| <b>125 g</b>      |                      |
| <b>1 EL</b>       | Sonnenblumenöl       |
| <b>3</b>          | Ei(er)               |
| <b>250 ml</b>     | Milch                |
| <b>1 EL</b>       | Rum                  |
| <b>1 Pkg.</b>     | Vanillezucker        |
| <b>375 g</b>      | Weissmehl            |
| <b>175 g</b>      | Zucker               |
| <b>1 Pkg.</b>     | Backpulver           |
| <b>1 Prise(n)</b> | Salz                 |
| <b>15 g</b>       | Kakaopulver          |
| <b>150 g</b>      | Banane(n), gewürfelt |

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Öl, Eier, Milch, Rum und Vanillezucker gut vermischen.
3. Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Kakaopulver gut vermischen und vorsichtig in die Masse einrühren.
4. Die gewürfelten Bananen unterrühren und die Masse in befettete Muffinformen füllen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.