Mini-Kuchen-Drops Banane

Zutaten

- **Zutaten für 1 Backmatte**

- 2 Bananen, möglichst reif und weich
- 100 ml (Hafer-) Milch
- 2 Eier
- 150 g (Dinkel-)Mehl
- 1 TL Backpulver

Zubereitung

1. Püriere die Bananen mit der Hafermilch.
2. Mische das Backpulver mit dem Mehl und mixe es mit den Eiern unter die Bananenmilch.
3. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
4. Nun verteilst du den Teig auf der Backmatte. Kipp ihn dazu einfach vorsichtig drauf und schiebe ihn mit einem Löffel breit. Mit einem Backspachtel ziehst du dann den überschüssigen Teig ab. Klingt kompliziert? Ist es nicht!
5. Schiebe die Mini-Drop Backform dann in den Backofen und backe die kleinen Kugeln für 13 Minuten. Sie lassen sich anschließend kinderleicht lösen.

Solltest du Teig übrig haben, so kannst du diesen in normalen Muffinformen backen.

Unsere Empfehlung für Dich:

erhältlich unter https://www.familienkost.de/shop/