



# Nougat-Banane Muffins

## mit gehackten Mandeln

 | ZUBEREITUNG: 30 min | BACKZEIT: ca. 15 min | FÜR 2 PERSON

### Zutaten

200 g Mehl  
3 TL Backpulver  
eine Prise Salz  
2 reife Bananen  
50 g Zucker  
50 g brauner Zucker  
1 großes Ei  
1 EL Pflanzenöl  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g gehackte Mandeln  
2 Viba Nougatstangen  
etwas Puderzucker

- 1 Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein 6-Loch-Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen.
- 2 Die beiden Bananen in einer Rührschüssel zerdrücken, weißen und braunen Zucker hinzugeben und vermengen. Anschließend Ei, Pflanzenöl und Vanillezucker untermischen. Das Mehl und die Hälfte der gehackten Mandeln zur Masse zugeben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Die andere Hälfte der gehackten Mandeln werden zur späteren Verzierung beiseite gestellt.
- 3 Die Muffinförmchen mit der Hälfte des Teiges füllen. Auf jeden Muffin ein Stück einer Viba Nougatstange setzen und die restliche Masse auf die Förmchen verteilen. Nun die übrigen gehackten Mandeln auf die Muffins streuen.
- 4 Anschließend für 15 min. backen bzw. bis die Muffins goldbraun sind. Die abgekühlten Muffins mit Puderzucker bestäuben.