



### ZUTATEN (Menge für 12 Stück)

- 190 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 90 g Haferflocken (glutenfrei)
- 100 g Zucker
- 3 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 1 Ei
- 180 ml Pflanzenmilch
- 80 ml Rapsöl
- 1 TL Vanillezucker
- 240 g zerdrückte Bananen (ca. 2 reife Bananen)



### ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen auslegen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel KOMEKO Kuchenglück, Haferflocken, Zucker, Backpulver und Salz vermengen; beiseite stellen.
3. In einer großen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Milch, Öl und Vanillezucker (oder Vanilleextrakt) unterrühren.
4. Die zerdrückten Bananen hinzufügen und gut vermengen.
5. Die Mehlmischung hinzufügen und vorsichtig umrühren, bis alles gerade so vermischt ist.
6. Den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen, dabei jedes Förmchen zu etwa  $\frac{3}{4}$  füllen.
7. Im vorgeheizten Ofen 18 bis 20 Minuten backen, bis die Oberseiten der Muffins leicht zurückfedern, wenn man sie sanft eindrückt.

