

## Banana Split Cupcakes



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 25 Min.  
Zubereitungszeit: 15 Min.



### Zutaten für die Muffins:

125 g Butter  
340 g Rohrzucker  
2 Eier  
225 g Banane(n)  
4 EL Sauerrahm  
1 TL Natron  
350 g Mehl  
1 EL Herbaria Grandma's  
Flash  
300 g Schokoladen-Chips

### Zutaten für die Verzierung:

250 g Puderzucker  
150 g Erdbeere(n)  
1 TL Milch  
250 g Frischkäse



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN  
175PS in liebesapfelrot, 4,8 L



KitchenAid Zerhacker in empire rot



Kaiser Profi-Spritzbeutel, 5-teilig



Birkmann Tortenplatte Vintage mit Fuß, groß

1

Butter und Zucker 8 Minuten lang schaumig schlagen.

2

Ei und Banane mit Sauerrahm pürieren, Natron untermischen und alles zusammen unter die Butter rühren.

3

Mehl und Herbaria Grandma's Flash ebenfalls untermischen.

4

Zuletzt die Walnüsse grob hacken und zusammen mit den Schokoladen-Chips unter den Teig mischen.

5

Den fertigen Teig auf die Muffinförmchen verteilen und dann ungefähr 15 Minuten bei 180°C backen.

6

Zucker, Erdbeeren und Milch in einem Mixer fein pürieren, Frischkäse hinzu geben und weiter mixen.

7

Die abgekühlten Cupcakes mit der Erdbeeren-Frischkäse Creme bestreichen oder die Creme mithilfe eines Spritzbeckens auf den Cupcakes verteilen.

8

Nach Belieben zusätzlich mit gerösteten Nüssen oder Zuckerornamenten dekorieren und dann nach Lust und Laune schlemmen.