

## **Ananas-Bananen-Rosinen-Muffins** von Birgit Sterly

### **Zutaten für 10 Stück:**

60 g	Halbfettmargarine
150 g	Mehl
1 Teel.	Backpulver
1	Ei
1 – 2 El.	Mineralwasser
60 g	Zucker
200 g	Ananas (konserviert ohne Zucker *)
1	Mittelgroße Banane *
30 g	Rosinen

---

### **Zubereitung:**

- Margarine zerlassen.
- Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben.
- Eier, Mineralwasser, Zucker und Margarine unterrühren.
- Teig halbieren.
- Ananas gut abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und unter eine Teighälfte rühren.
- Banane schälen, zerdrücken und mit Rosinen zur anderen Teighälfte geben.
- Teig in Muffin-Formen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200°Grad ca. 25 Minuten backen.

\* Statt Ananas und Banane kann man auch Äpfel nehmen !