Mini-Bananen-Walnuss-Cupcakes

Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	165 kcal/ 697 kJ	Fett:	10 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättige Fettsäuren:	4 g
Kohlenhydrate:	16 g	ungesättige Fettsäuren:	6 g

Zubereitung:

1. Die Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen. Dann mit einem Schneebesen die Butter gemeinsam mit dem Zucker zu einer cremigen Masse schlagen. Das Ei hinzufügen und weiter schlagen. Das Mehl gemeinsam mit der Hefe zu der Mischung sieben. Die Milch, die zerdrückte Banane und die gehackten Walnüsse hinzufügen.

2. Den Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Cupcake-Förmchen in eine Mini-Cupcakeform geben und mit dem Teig auffüllen. Die Cupcakes für 15 Minuten backen. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

3. Für das Topping Butter, Puderzucker und Vanilleextrakt mit dem Schneebesen zu einer Creme schlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit einer geriffelten Tülle füllen und die Cupcakes dekorieren. Jeden Cupcake mit einer Walnusshälfte dekorieren.

Zutaten für 24 Portionen :

- 80 g Butter
- 110 g Zucker
- 1 Ei
- 135 g Mehl
- 2 TL Trockenhefe
- 80 ml Milch
- 1 Banane, zerdrückt
- 35 g kalifornische Walnüsse, gehackt

Für das Topping

- 80 g Butter
- 125 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 24 kalifornische Walnusshälften