



KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*

# Bananen Honny Cress Muffins & Frischkäse Zuckerguss

| Für 15 Cakes



## Zutaten

### Cakes

- 35 g Pinienkerne
- 100 g Butter
- 100 g Rohrzucker
- 2 Eier
- 2 Bananen
- 175 g Mehl Selbst

### Zuckerguss

- 1 Schale Honny Cress
- 250 g Frischkäse
- 1½ el Orangensaft

## Zubereitung

Toaste die Pinienkerne goldgelb.

Die Butter mit dem Zucker cremig weiß schlagen. Rühren Sie die Eier eins nach dem anderen hierdurch.

Matsch die Bananen und spachtel sie in den Teig unter. Das Mehl sieben und unterheben in den Teig. Den Pinienkernen unter mixen und füllen Sie den Teig in ein Muffin Form. Den Kuchen 15 Minuten bei 180 °C goldgelb backen und abkühlen lassen.

Mörser der Honny Kresse fein. Mix diese mit Frischkäse und Orangensaft.

Spritze der Zuckerguss auf dem Kuchen und garniert mit Honny Cress.