



BANANA MUFFINS

Zutaten

Für den Teig:

1 Pkg. Leibniz-Zug (125 g)

125 ml Bananenmilch aus dem Kühlregal

1 EL Zitronensaft

150 g Bananenfruchtfleisch (von etwa 2 reifen Bananen)

100 ml neutrales Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)

2 Eier (Größe M)

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten

75 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

50 g gesiebter Puderzucker

1 Pkg. Vanillinzucker

Für den Guss:

100 g gesiebter Puderzucker

etwa 2 EL Orangensaft

gelbe Speisefarbe

Zum Verzieren:

20 g gesiebter Puderzucker

etwa 1 EL Orangensaft

10 g Kakao

etwa 1 EL Orangensaft

40 Min.

Datenschutz

1. Zugriffsdaten

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

2. Kontaktformular und Newsletter

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Anschrift. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen.

Zubereitung

Schritt 1

Zum Vorbereiten eine Muffinform mit 12 Muffins mit Papierbackförmchen auslegen. Backofen vorheizen, Ober-/Unterhitze etwa 180° C, Heißluft etwa 160° C.

Schritt 2

Für den Teig die Zoo Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle feine Brösel herstellen. Bananenmilch in eine Rührschüssel geben. Bananen schälen (150 g), in Stücke schneiden und in die Milch geben. Zitronensaft hinzufügen und die Masse mit einem Stabmixer pürieren. Speiseöl und Eier zu der Bananenflüssigkeit geben und alles mit einem Schneebesen gut verrühren.

Schritt 3

Zookeksbrösel mit Mehl, Backpulver, Puderzucker (50 g) und Vanilinzucker in einer separaten Rührschüssel mischen. Die Mischung mit einem Schneebesen nach und nach unter die Bananenflüssigkeit zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Papierbackförmchen verteilen und die Muffinform auf den Rost in den vorgeheizten Backofen stellen. Backzeit: etwa 25 Minuten.

Schritt 4

Die Muffinform auf einen Kuchenrost stellen. Nach etwa 5 Minuten die Banana Muffins aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen. Für den Guss Puderzucker mit soviel Orangensaft und gelber Speisefarbe verrühren, dass ein streichfähiger, gelber Guss entsteht. Die Banana Muffins mit dem Guss bestreichen und für die „Augen“ mit je einer oder zwei Schokolinsen belegen. Zum Verzieren den Puderzucker (30 g) mit Kakaopulver mischen und mit soviel Orangensaft verrühren, dass ein spritzfähiger Guss entsteht. Den Schokoguss in ein Pergamentpapier- tütchen füllen, eine kleine Spitze abschneiden und Gesichter auf die Banana Muffins spritzen. Den Guss fest werden lassen.



Datenschutz

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten



1. Zugriffsdaten

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und

anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

2. Kontaktformular und Newsletter

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Anschrift. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre freie Entscheidung, ob Sie uns Ihre Daten zu den genannten Zwecken mitteilen.

Für uns kann es bei der Bearbeitung Ihres Anliegens erforderlich sein, Ihre personenbezogenen Daten an andere verbundene Unternehmen innerhalb der Bahlsen-Gruppe oder an externe Dienstleister, jeweils auch in europäischen oder außereuropäischen Drittstaaten, weiterzugeben. Derartige Dienstleister können beispielsweise mit der Versendung von Produktproben an Sie, dem Vertrieb von Werbematerialien oder mit der Abwicklung von Gewinnspielen oder dem Newsletterversand beauftragt sein. Eine darüber hinausgehende Weitergabe Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte erfolgt nicht. Wir verlangen von unseren externen Dienstleistern, dass diese Ihre personenbezogenen Daten ausschließlich konform mit unseren Vorgaben und im Einklang mit dieser Datenschutzerklärung sowie den gesetzlichen Anforderungen zur Auftragsdatenverarbeitung verwenden.

3. Auskunft, Berichtigung, Widerruf, Sperrung und Löschung

Sie haben ein Recht auf Auskunft über die Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten. Auf Verlangen werden wir Ihnen jederzeit über den gespeicherten Datenbestand, soweit er Sie betrifft, vollständig und unentgeltlich Auskunft erteilen. Dies umfasst die Auskunft darüber, welche Daten und zu welchem Zweck diese gespeichert sind. Hierzu genügt eine formlose E-Mail an marketing-austria@bahlsen.com.

Auf gleichem Wege können Sie auch eine Berichtigung unrichtiger Daten oder die Löschung von Daten verlangen.

4. Links zu Websites anderer Anbieter

Soweit unsere Website Links zu Websites anderer Anbieter enthält, erstreckt sich die vorliegende Datenschutzerklärung nicht auf diese anderen Webseiten. Wir haben keinen Einfluss darauf, dass deren Anbieter die Datenschutzbestimmungen einhalten. Bitte informieren Sie sich insoweit anhand der Datenschutzhinweise der jeweiligen Anbieter.

5. Verantwortliche Stelle

Bahlsen GmbH & Co. KG, Dresdnerstraße 38-40, 1205 Wien

Telefon: + 43 1 33 192 0; Fax: + 43 133 192 230; E-Mail: marketing-austria@bahlsen.com