KAROTTENMUFFINS

4.8 bei 65 Bewertungen

40 min | Heißluft | 170 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Nüsse, Zimt und Karottenraspel dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

2. Den Teig in die vorbereiteten Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.

3. Die Muffins auskühlen lassen und nach Wunsch noch mit Zuckerglasur und Marzipankarotten verzieren.

Zutaten

FÜR CA. 10 MUFFINS

TEIG

140 g	Weizenmehl 700
80 g	Zucker
2	Eier
90 g	Öl
100 g	fein geriebene Karotten
80 g	gemahlene Mandeln
0.5 Pkg.	Backpulver
1 Prise	Zimt

Muffinblech
Butter und Mehl für die Form oder Papierförmchen