

# KAROTTENMUFFINS

★★★★★ 4.8 bei 68 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-1x1) (<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.

Backen  
mit  
Christina



## 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