OSTERMUFFINS

5 bei 7 Bewertungen

15 min | Heißluft | 175 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker gut schaumig rühren, dann das Öl dazugeben und immer weiterrühren.
2. Jetzt die geriebenen Karotten, die Mandeln, das Mehl und das Backpulver dazugeben.
3. Ganz am Schluss noch den Zimt hinzugeben, den Teig in die Muffinsformen füllen und bei 175 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
4. Danach das Topping zubereiten, indem Staubzucker, Butter und Frischkäse mindestens 5 Minuten miteinanander verrührt werden. Das Topping dann in einen Spritzsack füllen und auf die bereits erkalteten Muffins spritzen.
5. Anschließend die Muffins noch mit Zuckereiern und evtl. Esspapier verzieren.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Weitere **Spar Mahlzeit!** Rezepte findet ihr hier.

Zutaten

10 MUFFINS

TEIG

2	Eier
80 g	Zucker
90 g	Öl
100 g	Karotten, fein gerieben
140 g	Mehl
80 g	Mandeln
4 g	Backpulver
1 Prise	Zimt

CREME

120 g	Staubzucker
75 g	zimmerwarme Butter
175 g	Frischkäse

DEKO

Zuckereier
Esspapier in Grasform