

Karottenmuffins



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 30 Minuten backen +
trocknen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	210 kcal
Eiweiss:	5 g
Fett:	11 g
Kohlenhydrate:	23 g

Tipps zu diesem Rezept

- Muffins mit Zuckereili dekorieren.

Zutaten

300 g	Karotten
0.5	Bio-Zitrone
100 g	Butter weich
150 g	Zucker
6	Eier
300 g	Halbweissmehl
100 g	gemahlene Haselnüsse
2 TL	Backpulver
18	Muffin-Papierbackförmchen

Glasur

100 g	Puderzucker
2 EL	Zitronensaft
18	Marzipankarotten

Zubereitung

1. Karotten an der Bircherraffel reiben. Zitronenschale fein dazureiben. Zitronenhälfte auspressen. Saft über die Karotten giessen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät zu einer hellen Masse rühren. Ein Ei nach dem andern beigegeben. 3 Minuten zu einer schaumigen Masse schlagen. Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Karotten darunter rühren. Die Papierförmchen in Muffinbleche verteilen. Masse einfüllen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Bleche aus dem Ofen nehmen. Muffins aus dem Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
3. Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Muffins damit bestreichen. Mit Marzipankarotten verzieren. Glasur trocknen lassen.