Rezept

Möhren-Muffins

Ein Rezept von Möhren-Muffins, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Möhren
50 g	gemahlene Haselnüsse
2 TL	Backpulver
150 g	brauner Zucker
200 g	Naturjoghurt
3 EL	lauwarme Milch
1	Muffinform mit 12 Vertiefungen
12	Marzipanmöhrchen
2 EL	Saft und 1 TL Schale von 1 Bio-Orange
200 g	Mehl
1	Ei
100 ml	neutrales Öl
175 g	Puderzucker
	evtl. 1 EL Waldmeistersirup zum Färben der Glasur
	Öl oder Papierförmchen für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Mitte, Umluft 160°) vorheizen. Die Mulden der Form fetten oder Papierförmchen hineinsetzen.

2. Die Möhren waschen, schälen und fein reiben. Mit Orangensaft und -schale mischen. Haselnüsse kurz anrösten. Mehl mit Backpulver und Haselnüssen mischen.

3. Ei mit Zucker, Öl und Joghurt mischen. Möhrenraspel und Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Mulden füllen. Im vorgeheizten Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Die Muffinform herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Dann aus den Formen lösen.

4. Für die Glasur den Puderzucker mit Milch und nach Belieben Waldmeistersirup zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Muffins damit glasieren und zuletzt die Marzipanmöhrchen daraufsetzen.