Rezept

Rübli-Muffins mit American-Cream-Cheese Topping

Ein Rezept von Rübli-Muffins mit American-Cream-Cheese Topping, am 28.04.2024

Zutaten

- **250 g** Möhren
- **1** Bio-Zitrone
- **250 g** Mehl
- **1 TL** Zimtpulver
- **2** Eier
- **125 g** Zucker
- **2 EL** Kirschwasser (nach Belieben)
- **12** kleine Marzipanmöhren für die Deko
- **1 Stück** Ingwer (ca. 3 cm, nach Belieben)
- **50 g** Kokosraspel oder gemahlene Haselnüsse
- **2 TL** Backpulver
- **2 Msp.** Nelkenpulver
- **100 ml** neutrales Öl
- **200 g** saure Sahne
- **150 g** Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Möhren schälen und auf der Gemüsereibe fein raspeln. Nach Belieben den Ingwer schälen und fein zu den Möhren reiben. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und unter die Möhren mischen, den Saft auspressen.

2. Kokosraspel oder Nüsse mit Mehl, Backpulver, Zimt und Nelken mischen.

3. Eier, Öl und Zucker gut mit dem Schneebesen verrühren, die saure Sahne und nach Belieben das Kirschwasser dazugeben. Danach die Möhren gründlich unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und zügig mit einem Löffel unterrühren.

4. Den Teig in die Förmchen geben, die Muffins im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und vollständig abkühlen lassen.

5. Inzwischen den Puderzucker mit 2 - 3 EL Zitronensaft glatt rühren und die Muffins damit bestreichen. Die Marzipanmöhren in den Guss setzen, solange er noch weich ist.