

Rezept

# Möhren-Kokos-Muffins

Ein Rezept von Möhren-Kokos-Muffins, am 26.04.2025

## Zutaten

<b>200 g</b> Möhren	<b>1</b> säuerlicher Apfel
<b>230 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>100 g</b> Kokosflocken	<b>150 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
<b>3</b> Eier	Salz
<b>100 g</b> Puderzucker	<b>1-2 EL</b> Zitronensaft
Muffinform mit 12 Mulden à 7,5 cm Ø	<b>12</b> Papierbackförmchen à 7,5 cm Ø
bunte Zuckerperlen zum Verzieren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Förmchen in die Form setzen. Möhren und Apfel putzen, schälen und fein raspeln. Mehl, Backpulver und Kokosflocken mischen. Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Die Eier und 1 Prise Salz unterrühren. Mehlmischung und Möhren-Apfel-Raspel abwechselnd portionsweise unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen.
2. Muffins aus der Form lösen, auf einem Rost abkühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Diesen über die Muffins träufeln, mit bunten Zuckerperlen bestreuen und trocknen lassen.