

Rezept

# Schnelle Wintermuffins

Ein Rezept von Schnelle Wintermuffins, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>60 g</b> Butter	<b>150 g</b> Weizen- oder Dinkel-Vollkornmehl
<b>100 g</b> Zucker	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1 Messerspitze</b> gemahlene Nelken	<b>1</b> großer Apfel (ca. 250 g, z. B. Boskop)
<b>2</b> große Möhren (ca. 150 g)	<b>2</b> Eier
<b>50 ml</b> Milch	$\frac{1}{2}$ Zitrone
<b>4 EL</b> Puderzucker	<b>12</b> Marzipanmöhren (nach Belieben)
<b>12</b> Papier-Backförmchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Muffinsblech (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 165 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Vollkornmehl, Zucker, Backpulver, Salz, Zimtpulver und gemahlene Nelken in einer Schüssel vermischen. Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Apfel vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Möhren schälen. Apfel und Möhren grob raspeln und mit der geschmolzenen Butter, den Eiern und der Milch zur Mehlmischung geben. Alles mit einem Löffel verrühren.
2. Die Papierförmchen in das Muffinsblech setzen. In die Förmchen jeweils 1-2 EL Teig geben. Die Muffins im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 35 Min. backen. Für den Guss die Zitrone auspressen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren. Mit einem Backpinsel die Muffins mit dem Guss bestreichen. Nach Belieben mit Marzipanmöhren belegen.