

Tu mal lieber die Möhrchen...in die Rübli-Muffins!

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



dieser Zutatenliste können nur köstliche Muffins entstehen! Der zitronige Zuckerguss verleiht den Küchlein außerdem eine fruchtig-frische Note. So geht Naschen mit gutem Gewissen.

- 1 -

Backofen auf 190 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Ei mit Pflanzenöl, braunem Zucker und Buttermilch
schaumig schlagen.

- 3 -

Karotten raspeln und mit Mehl, Backpulver, Speisestärke,
Orangenschale, Haselnüssen, Salz und Zimt vermengen.
Unter die feuchten Zutaten heben.

- 4 -

Teig auf die Muffinförmchen verteilen und im heißen 25 -
30 Minuten im heißen Ofen backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Für den Guss Zitronensaft mit Puderzucker glattrühren.
Auf die Muffins geben und mit Marzipankarotten und
gehackten Pistazien verzieren.

Zutaten für 12 Muffins

Für den Teig

60 ml Pflanzenöl
1 Ei
100 g brauner Zucker
200 ml Buttermilch
150 g Karotten
200 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
50 g Speisestärke
1 Teelöffel Orangenschale
50 g gemahlene Haselnüsse
1 Prise(n) Salz
1/2 Teelöffel Zimt

Zum Verzieren

200 g Puderzucker
1 Zitrone (ausgepresster Saft)
12 Marzipankarotten
25 g gehackte Pistazien

Besonderes Zubehör

Muffinform (für 12 Muffins)
Reibe oder Food Processor

Möhren, Haselnüsse, Orangenschale, Buttermilch, Aus