

## 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