

Karottenmuffin

Karotte

für 6 Muffins:

25f Butter	weich rühren.
60g Zucker	Zucker und Salz mit dem Butter vermischen.
Salz	
1 Bio Zitrone	Schale und ein Ei unter die Masse geben.
1 Ei	
0.5 dl Milch	Milch dazugeben bis die Masse hell ist.
100g Karotten	Karotte schälen und mit der Raffel in die Masse reiben.
50g Mehl	Mehl, Mandel und Backpulver dazugeben.
75g gemahlene Mandeln	
2 TL Backpulver	
Glasur:	
60g Puderzucker	Puderzucker mit Zitronensaft verrühren
1 EL Zitronensaft	
6 Marzipanrübli	

Den Teig in 6 mit Förmchen ausgelegte Muffinform geben. Blech auf Gitter stellen und bei 180 Grad vorgeheiztem Ofen für 25 Min backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Glasur mit einem Messer darauf verteilen und solange die Masse noch feucht ist, das Marzipanrübli daraufsetzen.

Die Muffins kann man auch herzhaft machen, hierfür den Zucker reduzieren und etwas Käse oder Speck in die Masse geben.