

Karotten-Muffins: Nicht nur was für Osterhasen



Was gehört zu Ostern? Ostereier! Und wer bringt die Ostereier? Natürlich der Osterhase! Und was essen Hasen besonders gerne? Richtig, Karotten! Aber auch saftige Muffins lassen sich wunderbar mit Karotten als Hauptzutat backen. Ihr braucht dazu übrigens kein Mehl und mit etwas Glück habt ihr alle Zutaten zur Hand. Die Haselnüsse können auch mit Mandeln gemischt werden.

Guten Appetit! 😊



Zutaten:

300 g Möhren

5 Eier

200 g Zucker

1 Prise Salz

250 g gemahlene Haselnüsse

1 EL Stärke

1/2 TL Backpulver

1/2 TL Zimt

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Karotten schälen und reiben.

Die Eier trennen. Das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und der Prise Salz steif schlagen.

Die Nüsse mit der Stärke, dem Backpulver und dem Zimt mischen und unter die Masse aus Eigelb und Zucker unterheben. Die Möhren hinzugeben und ebenfalls unterheben.

Den Teig in die Muffinförmchen füllen und etwa 15 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker oder Frosting servieren