

Karotten-Muffins

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 12

Zubereitung

100 g Butter
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
250 g Mandeln, gemahlen
150 g Weismehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Karotten
100 g Joghurt

Butter weich werden lassen und mit Zucker und Vanillezucker zu einer luftigen, hellen Masse aufschlagen. Eier zugeben und weiterschlagen, bis die Masse von cremiger Konsistenz ist. Mandeln, Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterrühren. Joghurt und Karotten unterrühren.

Garraum auf 160 °C mit Heissluft (vor)heizen

14 Marzipankarotten

Teig in die Muffinförmchen füllen und je eine Marzipankarotte in den Teig stecken. Förmchen auf ein Kuchenblech stellen. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft 160 °C während 35 Min.

Tipps

Zum Erzielen einer höheren Stabilität Muffinförmchen zweilagig verwenden.



Zubehör

Kuchenblech

12–14 Muffinförmchen, ø6 cm

