

Carrot Muffins With Cinnamon Frosting

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Mehl
3	Essl.	Haferflocken
1/2	Teel.	Salz
1/2	Pack.	Backpulver
50	Gramm	Pecannuss- oder Walnusskerne, gehackt
125	Gramm	Möhren, fein gerieben
125	Gramm	Brauner Zucker
100	Gramm	Butter, geschmolzen
1		Ei
3	Essl.	Milch
1	Essl.	CoffeeFlavor French Vanilla Sirup
1	Teel.	CoffeeFlavor Almond Sirup Frosting:
100	Gramm	Frischkäse
100	Gramm	Puderzucker
2	Teel.	CoffeeFlavor Cinnamon Sirup

Anleitung:

Eine Muffin-Backform ausfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. In einer Schüssel Haferflocken, Mehl, Salz, Backpulver und Nüsse vermischen, in einer zweiten Möhren, Zucker, Butter, Ei, Milch und Aromen. Trockene Zutaten in die feuchten Zutaten schütten, nur kurz durchrühren. Teig in Muffinformen füllen (nur bis 2/3 Höhe) und 20 bis 25 Minuten backen. Abkühlen lassen. Für das Frosting alle Zutaten verrühren, Muffins damit überziehen, ev. einige gehackte Nüsse aufstreuen.