

Karotten - Apfel - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Vollkornmehl
140	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Natron
1	Teel.	Zimt
60	Gramm	Geh. Walnüsse
60	Gramm	Rosinen
140	Gramm	Apfelstückchen
1		Ei
140	Gramm	Brauner Zucker
80	ml	Öl
1	Teel.	Vanille-Aroma
240	Gramm	Buttermilch
200	Gramm	Fein geraspelte Karotten

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Muffeinblech mit Papierförmchen ausstatten. Die trockenen Zutaten Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Walnüsse, Rosinen und die Apfelstückchen vermischen. In einer anderen Schüssel das Ei verquirlen, Zucker, Öl, Vanille-Aroma, Buttermilch und die Karotten dazu und vermischen. Die trockenen Zutaten dazu und mischen. Den Teig zu $\frac{3}{4}$ in die Papierförmchen füllen und 20-25 min. backen.