

Karotten - Muffeins mit Datteln und Mandeln

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Karotten
100	Gramm	Getrocknete Datteln (ohne Stein)
150	Gramm	Ungeschälte Mandeln
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Zimt
1	Tüte	Vanillezucker
	Etwas	Salz
2		Eier
180	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver

GLASUR

2	Essl.	Zitronensaft
100	Gramm	Frischkäse oder Gervais
50	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Karotten waschen, schälen und auf der Reibe raspeln. Datteln fein hacken, Mandeln fein reiben. Butter, 150 g Puderzucker, Zimt, Vanillezucker und etwas Salz cremig aufschlagen. Eier nacheinander unter die Buttermasse rühren. Datteln und Karotten untermischen. Mehl und Backpulver versieben und mit den Mandeln vorsichtig unterheben.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen, eine Muffeinform mit 12 Mulden ausfetten, den Teig gleichmäßig in den Mulden verteilen, im Rohr 25-30 Minuten backen, die Muffeins in der Form etwas abkühlen lassen, herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Zitronensaft und 50 g Puderzucker verrühren und erhitzen. Frischkäse in die Glasurmasse rühren und einmal unter Rühren kurz aufkochen, diese warme Glasur auf die Muffeins träufeln.

Marzipankarotten: 130 g Marzipanrohmasse mit 60 g Puderzucker verkneten. 1/4 der Masse grün färben, restliches Marzipan orange färben, Karotten und Karottengrün formen, mit einem kleinen Messer in jede Karotte Ritzen drücken, Marzipankarotten auf glasierte Muffeins setzen.