

## Karotten - Muffin 2

Zutaten für: 12 Portionen

2		Möhre(n), mittelgross
200	Gramm	GOLDPUDER Back-Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Messersp.	Zimt, gemahlen
2	Essl.	Haferflocken
50	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
1		Ei(er)
100	Gramm	Zucker
80	Gramm	Öl (Sonnenblumen)
120	ml	Buttermilch
		Fett für die Förmchen

### Anleitung:

Möhren schälen, waschen und fein raspeln. Back-Mehl, Backpulver und Natron in eine Schüssel sieben. Zimt, Haferflocken, Nüsse und Möhrenraspel untermischen. Ei mit Zucker, Öl und Buttermilch verrühren. Mehlmischung unter die Eimasse ziehen. Teig in gefettete Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 15-20 Minuten backen. Die Muffins nach Wunsch mit Zuckerguss sowie Marzipanmöhrrchen verzieren. Tipp: Für die Marzipanmöhrrchen fertige Marzipanrohmasse mit roter und gelber Lebensmittelfarbe einfärben und mit den Händen kleine Möhren rollen. Für das Karottengrün Marzipan grün einfärben und durch ein Sieb streichen.

Zubereitungszeit : ca. 40 Minuten