

Möhren - Haselnuss - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Möhren
6		Eier
250	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zitronenschale
1/4	Teel.	Zimt
250	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
100	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Möhren waschen, schälen und fein reiben. Eier trennen und Eiweiße steif schlagen. Zucker, Eigelbe, Zitronenschale und Zimt schaumig rühren. Möhren, Nüsse, Mehl und Backpulver dazugeben und gut unterrühren. Zuletzt Eischnee vorsichtig unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 15 - 20 Minuten backen