

# Möhren - Muffin 1

Zutaten für: 4 Personen

|     |       |   |
|-----|-------|---|
| 3   |       | Eigelbe   |
| 3   | Essl. | Honig   |
|     |       | Salz  |
| 1/8 | Ltr.  | Sonnenblumenöl  |
| 300 | Gramm | Möhren/Karotten gewaschen, geschält, fein<br>Gerieben |
| 3   |       | Eiweiße   |
| 2   | Essl. | Zitronensaft  |
| 125 | Gramm | Weizenvollkornmehl                                    |
| 2   | Teel. | Weinstein Backpulver                                  |
| 1   | Teel. | Gem. Kardamon   |

## Anleitung:

Eigelbe, Honig, Salz und Sonnenblumenöl mit dem Schneebesen verrühren. Eiweiße steif schlagen, Zitronensaft hinzufügen. Mehl mit Backpulver und Kardamon mischen. Möhren und Mehlgemisch mit der Honig-Öl-Masse verrühren, Eischnee unterheben. Teig in eine gefettete Muffinform füllen und bei 180°C ca. 25 Min. backen. Nach Belieben verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten