

Möhren - Muffins 2

Zutaten für: 12 Stueck

FUER DIE MUFFINS

100	Gramm	Moehren
75	Gramm	Haselnuesse; gemahlen
125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
2		Eier
100	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestaerke
1	Teel.	Backpulver

FUER DEN GUSS

60	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Orangensaft

ZUM VERZIEREN

12	klein.	Marzipanmoehren
----	--------	-----------------

Anleitung:

Moehren schaelen und fein reiben. Haselnuesse in einer Pfanne ohne Fett roesten. Weiche Butter in eine Schuessel geben. Zucker, Eier, Mehl, Speisestaerke und Backpulver daraufgeben und alles mit einem Mixer auf hoechster Stufe 2 Min. gut verruehren. Moehren und Haselnuesse mischen und darunterruehren. Den Teig in gefettete Muffin- oder Papierbackfoermchen fuellen und im Backofen (E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad / Gas: St.2) ca. 40 Min. backen. Fuer den Guss Puderzucker und Orangensaft glattruehren und die Muffins damit ueberziehen. Mit Marzipanmoehrchen verzieren.