

Möhren - Orangen - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Möhren
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Natron
50	Gramm	Brauner Zucker
2	Essl.	Neutrales Öl
1		Ei
1	Pack.	Vanillinzucker
2	Teel.	Orangenschale
1	Teel.	Zimtpulver
1	Messersp.	Muskatnusspulver
1		Messerpitze Salz
200	ml	Orangensaft

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Möhren waschen, schälen und fein reiben. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Zucker, Öl, Ei, Vanillinzucker, Orangenschale, Zimt, Salz, Muskat und Orangensaft schaumig schlagen. Mehlgemisch und Möhren dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.