

Möhrenmuffins - Süße Süßes für Kinder

Kategorien: Muffin, Kinder, Kuchen

Zutaten für: 12 Portionen

50	Gramm	Mehl
250	Gramm	Zucker
250	Gramm	Möhren
2	Essl.	Zitronensaft
		Salz
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Puderzucker

ZUM VERZIEREN

Gehackte Pistazien,
Mandelplättchen, Smarties, Zuckerschrift etc

Anleitung:

Liebevoll verziert und ausgesprochen lecker ist diese bunte Osterbäckerei. Das verleitet nicht nur Kinder zum ausgiebigen Naschen. Das Tolle dabei: Sie lassen sich auch prima einfrieren und sind so jederzeit schnell zur Hand, wenn einmal überraschend ein paar kleine Besucher mehr kommen.

Möhren schälen, waschen, fein reiben und mit Zitronensaft beträufeln. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit dem Zucker, einer Prise Salz und Vanillezucker cremig rühren, Nüsse, Mehl und Backpulver untermengen. Das steife Eiweiß vorsichtig unterheben. Ein Muffin - Backblech (für 6 Muffins) einfetten, die Hälfte des Teiges in die Backformen füllen. Im heißen Backrohr bei 175 Grad circa 15 Minuten backen, danach auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Den restlichen Teig ebenso backen. Mit Zuckerguss Hasengesichter auf die Muffins malen und nach Belieben verzieren.

,