



Du brauchst dafür:

- 200g** Möhren geraspelt (mit 1 EL Zitronensaft beträufelt)
- 100g** Zucker
- 125ml** Sonnenblumenöl
- 3** Eier
- 200g** Mehl
- 100g** Haselnuskerne oder Mandeln (gemahlen)
- 1 TL** Zimtpulver
- 2 TL** Backpulver
- 250g** Puderzucker (Deko nach Lust und Laune)

So wird's gemacht:

Die Möhren raspeln und mit 1TL Zitronensaft beträufeln

In einer großen Schüssel:

Zucker + Öl zu den Eiern geben und verquirlen

In einer anderen Schüssel die trockenen Zutaten vermischen:

Mehl + Haselnüsse oder Mandeln + Zimt + Backpulver mischen

Möhren zur Eimasse geben

Mehlmischung unterrühren

Muffinform wahlweise mit Papierförmchen füllen oder gut einfetten! Muffinförmchen mit Teig befüllen

Ofen auf 180°C / (160°C Umluftherd) vorheizen

Muffinform in den Ofen stellen, mittlere Schiene

Muffins ca. 20 Minuten backen

Nach dem Abkühlen kann das Dekorieren starten:

Dafür kannst du 250g Puderzucker mit ca. 3-4 Esslöffel Wasser verrühren. Die Muffins damit bestreichen und nach Lust und Laune verzieren.



Viel Spaß beim Backen!