

Rezept der Woche



Karotten Muffins

Einfaches Rezept

ZUBEREITUNG

Die Karotten schälen, waschen und fein raspeln.
Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Ein Muffinblech einfetten und das Eigelb mit Zucker und 3 Esslöffel heißem Wasser zu einer cremigen Masse rühren und die Karottenraspeln unterheben.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zimt, gemahlene Haselnüsse und Backpulver mischen.
Die Mehlmischung mit einem Kochlöffel unter die Karottencreme rühren. Zum Schluss noch den Eischnee unterheben.

Den Teig in die Muffinmulden streichen und im Ofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Minuten backen.

Abkühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Puderzucker besieben.

Fertig!

ZUTATEN

220 g Karotten

3 Eier

100 g brauner Zucker

1/2 TL Zimt

80 g gemahlene Haselnüsse

1 TL Backpulver

80 g Mehl

2 EL Puderzucker

GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann