



Bayernglück

SAFTIGE RÜBLIMUFFINS

Zutaten

250 g Mehl
70 ml Haferdrink "Bio"
200 g Karotten geraspelt
150 g Zucker
125 g weiche Butter
20 ml Orangensaft
2 Eier
2 TL Backpulver
1 Pck Vanillezucker
Puderzucker
Zitronensaft
Marzipankarotten
Pistazien gehackt



Schwierigkeitsgrad: leicht



Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten



Zutaten für: 12 Muffins



Kaloriendichte: hoch



Ernährungsform: vegetarisch



Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 Grad O/U vorheizen.
2. Die Karotten waschen und fein raspeln. Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und gut aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren.
3. Mehl, Backpulver, Haferdrink sowie Orangensaft hinzugeben und gut verrühren.
4. Die geraspelten Karotten unterheben. Den Teig in die Muffinform füllen und für ca. 30 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.
5. Puderzucker mit etwas Zitronensaft vermengen. Die Glasur mit einem Löffel auf die Muffins geben. Leicht antrocknen lassen.
6. Nun mit Marzipankarotten und gehackten Pistazien verzieren.

