

## Karottenmuffins

### Zutaten

100 g geraspelte Karotten  
125 g weiche Butter  
2 Eier  
75 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
100 g Dinkelmehl (Typ 630)  
100 g gemahlene Nüsse  
8 g Weinsteinpulver

### Zubereitung

Alle Zutaten gut vermischen und auf 10 Muffinförmchen verteilen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad 20-25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Beim Verzieren dürft ihr euch wieder kreativ austoben. Ich habe einen einfachen Zuckerguss aus Puderzucker und etwas Zitronensaft gemacht und 3 Zuckereier draufgesetzt.

