

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.

