



# Karotten-Muffins

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      12

## Zubereitung

---

100 g Butter  
175 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
250 g Mandeln, gemahlen  
150 g Weismehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
100 g Karotten  
100 g Joghurt

Butter weich werden lassen und mit Zucker und Vanillezucker zu einer luftigen, hellen Masse aufschlagen. Eier zugeben und weiterschlagen, bis die Masse von cremiger Konsistenz ist. Mandeln, Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterrühren. Joghurt und Karotten unterrühren.

**Garraum auf 160 °C mit Heissluft (vor)heizen**

14 Marzipankarotten

Teig in die Muffinförmchen füllen und je eine Marzipankarotte in den Teig stecken. Förmchen auf ein Kuchenblech stellen. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

**Backgut einschieben**

**Heissluft 160 °C während 35 Min.**

## Tipps

---

Zum Erzielen einer höheren Stabilität Muffinförmchen zweilagig verwenden.





## Zubehör

---

Kuchenblech

12–14 Muffinförmchen, ø6 cm

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 14.12.2021

