

Mini-Möhrenmuffins im Waffelbecher

Zutaten für 16 Stück

Für den Teig:

- 100 g Weizenmehl
- 70 g Möhren
- 50 g Zucker
- 50 g Butter (weich)
- 20 ml Milch (entspricht etwa 4 TL)
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver



Für den Zitronenguss:

- 2 EL Puderzucker
- Zitronensaft

Außerdem:

- 16 Waffelbecher
- 16 [Marzipanmöhren](#)
- gehackte Pistazienkerne

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre den Zucker mit Vanillezucker, Butter, Milch und Ei schaumig. Schäle die Möhre und reibe sie fein. Mische die Möhrenraspel unter den Teig.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Rühre es nach und nach unter den Teig.

3. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Stelle die Waffelbecher in ein Muffinblech. Verteile den Möhrenteig in den Becher.
4. Backe die Mini-Möhrenmuffins im Waffelbecher für 15 Minuten. Lass sie anschließend auskühlen.
5. Verrühre den Puderzucker mit Zitronensaft zu Zuckerguß. Streiche die Möhrenmuffins damit ein. Verziere sie mit Marzipanmöhren und gehackten Pistazien.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

