Möhrenmuffins – Saftiges Rezept, einfach & beliebt

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig

- 300 g Weizenmehl
- 200 g Möhren
- 150 g Zucker
- 150 g Butter (weich)
- 70 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- ½ Päckchen Backpulver

Für den Zuckerguss

- 100 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

Als Deko

- 12 Marzipanmöhren
- gehackte Pistazienkerne

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung

1. Rühre Zucker, Vanillezucker, Butter, Milch und Eier schaumig. Mixe dann nach und nach das mit dem Backpulver gemischte Mehl unter, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
2. Schäle die Möhren und reibe sie sehr fein. Hebe sie unter den Teig.
3. Lege ein Muffinblech mit Papierförmchen aus und verteile den Teig. Backe die Möhrenmuffins 25 Minuten im auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorgeheizten Backofen. Lass sie dann auf einem Rost auskühlen.

4. Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft. Verteile den Zuckerguss auf den Muffins. Verziere sie nach Belieben mit Marzipanmöhren und gehackten Pistazien.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.