

## Möhrenmuffins



*vegetarisch*

*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

### Einfaches Rezept für saftige Möhrenmuffins mit Extra-Anleitung für den Thermomix

Möhrenmuffins sind leicht und lecker und nicht nur zu Ostern ein Genuss. Da sie eine reichliche Portion Gemüse enthalten, schmälern sie das schlechte Gewissen beim Naschen ;-).

Oft werden Möhrenmuffins wie auch mein [Rüblikuchen](#) mit Nüssen zubereitet – das ist in meinem Rezept nicht der Fall. Meine Möhrenmuffins sind ohne Nüsse und somit sehr allergikerfreundlich.

#### Zutaten für 12 Möhrenmuffins:

- **Für den Teig**
- 300 g Mehl
- 200 g Möhren
- 150 g Zucker
- 150 g weiche Butter
- 70 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- ½ Päckchen Backpulver
- **Für die Glasur**
- Puderzucker
- Zitronensaft
- Marzipanmöhren

**Arbeitszeit:**

ca. 20 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 20 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 40 Minuten

## So werden die Möhrenmuffins zubereitet

1. Zuerst schälst du die Möhren und reibst sie sehr fein.
2. Rühre in einer Schüssel den Zucker, und Vanillezucker mit der Butter, der Milch und den Eiern schaumig.
3. Füge die Möhrenraspel hinzu. Rühre dann nach und nach das mit dem Backpulver gemischte Mehl unter, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

## Alternativ: Möhrenmuffins aus dem Thermomix

1. Schäle die Karotten und schneide sie in grobe Stücke. Gib sie in den Mixtopf und zerkleinere sie 10 Sekunden lang auf Stufe 5, fülle sie anschließend um.
2. Gib nun den Zucker und Vanillezucker, die Eier, die Milch und die Butter in den Mixtopf und rühre sie 1 Minute lang auf Stufe 3 schaumig.
3. Anschließend gibst du das Mehl und das Backpulver hinzu und verrührst den Teig für 2 Minuten auf Knetstufe.

## Möhrenmuffins backen

4. Lege ein Muffinblech mit Muffinförmchen aus und verteile dann den Teig auf die Förmchen.
5. Dann geht es für deine Möhrenmuffins für 20 Minuten in den auf 180°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen.
6. Wenn die Muffins fertig sind lässt du sie auf einem Rost auskühlen.

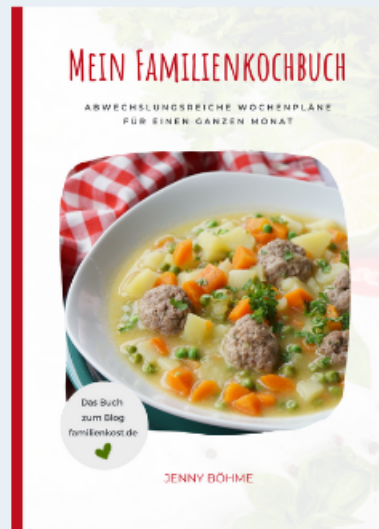
## Möhrenmuffins verzieren

7. Verrühre den Puderzucker mit so viel Zitronensaft, dass er eine geschmeidige Konsistenz erhält.
8. Anschließend verteilst du den Guss auf den Muffins.
9. Den krönenden Abschluss bildet eine Marzipanmöhre, die du auf dem Muffin platzierst.

## Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Schau doch mal bei meinen [Oster-Rezepten](#) vorbei, da gibt es noch weitere schöne Backideen für die Osterzeit.

### Noch mehr Möhrenkuchen-Rezepte...

[Vegane Möhrenmuffins ohne Zucker](#)

[Veganer Möhrenkuchen](#)