

Möhrenmuffins



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Thermomix

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

- Zuckerguss (mein [Zuckerguss Rezept](#))

Für die Deko

- 12 Marzipanmöhren

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 40 Minuten

Teig-Zubereitung:

1. Schäle die Möhren und reibe sie sehr fein.
2. Rühre den Zucker und den 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: Möhren Muffins Thermomix Rezept

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, das Backpulver und die geraspelten Möhren hinzu und verrührst den Teig für 2 Minuten auf Knetstufe.

Muffins mit Karotte backen:

4. Lege ein Muffinblech mit Muffinförmchen aus und verteile dann den Teig auf die Förmchen.
5. Backe die Möhren Muffins für 25 Minuten im 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. Verteile den Guss auf den Muffins. Alternativ kannst du auch ein Frosting mit Frischkäse zubereiten. Das passt auch prima zu Karotten.
9. Den krönenden Abschluss bildet eine Marzipanmöhre, die du auf den Muffins platzierst.

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

