

Marzipan-Karotten Muffins



Rezept für 18 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	80 g
Backpulver	½ Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Vollmilch	1 Esslöffel
Karotten / Möhren	3 Stk.
Zitronenzucker	½ Pkg.
Butter	125 g
Eristoff gold	2 Esslöffel
Marzipanrohmasse	80 g

Zubereitung:

Backröhre vorheizen, Muffinsformen vorbereiten.

Handwarme Butter, Zucker und Eier mit dem Mixer schaumig rühren.

Marzipan in kleine Stücke schneiden, Karotten schälen und fein reiben.

Mehl und Backpulver sieben und alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Masse in 18 Muffinsformen (in einem Muffinsblech) füllen und die Kuchen bei 180°C 20-30 min. backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2029-Marzipan-Karotten-Muffins.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at