

Oster Karotten Muffins



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	1.5 Teelöffel
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	50 g
Weizenmehl (universal)	100 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Feinkristallzucker	125 g
Butter	125 g
Geriebene Nüsse	75 g
Karotten / Möhren	100 g
Staubzucker / Puderzucker	120 g
Orangensaft / Orange Juice	2 Esslöffel

Zubereitung:

- * Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und die Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
- * Die Karotten waschen, schälen und reiben.
- * Die Nüsse (je nach Geschmack, Haselnüsse, Pecan...) ohne Butter- oder Ölzugabe goldbraun anrösten.
- * Die weiche Butter mit dem Zucker, Eier, Stärke, Mehl und Backpulver vermischen. Dann die Karotten und die Nüsse hinzugeben.
- * Die Muffinformen mit Papiertütchen auslegen oder einfetten und gleichmäßig mit der Teigmischung auffüllen. Karottenmuffins gehen nicht so hübsch auf wie normale pilzförmige Muffins, sind aber genau so fluffig.
- * Muffins für 35-40 Minuten backen. In der Zwischenzeit eine Zuckerglassur aus dem Orangensaft und dem Puderzucker anrühren.
- * Karottenmuffins auskühlen lassen, glassieren und hübsch dekorieren. (zB Osternester mit kleinen Zuckereiern oder Marzipankarotten ...)

Frohe Ostern!!!

Auch zu finden unter (und zur Verfügung gestellt von):
My Season`s Seasoning

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2173-Oster-Karotten-Muffins.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at