

# Rübli-Muffins

Rezept für 12 Portionen  
Dauer: ca. 75 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                         | Menge               |
|-------------------------------|---------------------|
| Vollmilch                     | 5 Esslöffel         |
| Gemahlene / Geriebene Mandeln | 100 g               |
| Vollkornmehl                  | 300 g               |
| Rohe Hühnereier - mittel      | 4 Stk.              |
| Brauner Zucker                | 125 g               |
| Salz                          | 1 Prise(n)          |
| Butter                        | 175 g               |
| Karotten / Möhren             | 250 g               |
| Staubzucker / Puderzucker     | 150 g               |
| Backpulver                    | 1 Pkg.              |
| Fett                          | Etwas / nach Bedarf |
| Semmelbrösel / Paniermehl     | Etwas / nach Bedarf |

## Zubereitung:

Karotten schälen, waschen und grob raspeln. Fett, 1 Prise Salz und Zucker cremig rühren. Eiern einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, portionsweise mit der Milch unterrühren. Karotten nicht vergessen!

Muffin-Blech fetten, mit Semmelbrösel ausstreuen. Teig einfüllen. Im heißen Ofen (E-Her: 175C/Umluft, 150C/Gas: Stufe 2) ca. 25 Min. backen.

Muffins etwas abkühlen lassen, herauslösen und auskühlen lassen. Puderzucker und 3 EL Wasser verrühren. Streifenförmig über die Muffins geben und verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-911-Ruebli-Muffins.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)