



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Möhrenmuffins

Zutaten:

- 100 g Möhren
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- 125 g Rapsöl
- 125 g Zucker
- 2 Msp. Zimt
- 1 Msp. Salz
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 80 g Puderzucker
- 2 EL Orangensaft
- 12 Marzipanmöhren



Zubereitung

Möhren schälen und fein reiben. Rapskernöl mit Zucker, Zimt und Salz sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen unditerrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und zu der Rapskernöl-Eier-Mischung geben. Möhren und Nüsse dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die mit Rapskernöl eingefettete Muffinform oder Papierförmchen füllen. Die Muffins bei 160 Grad Umluft etwa 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Danach abkühlen lassen. Puderzucker sieben, mit Orangensaft cremig rühren und die Muffins mit dem Guss bestreichen. Zum Schluss mit Marzipanmöhren verzieren.

Guten Appetit!

