

Karotten-Muffins

Das Rezept für kleine Lieblingsskuchen! Saftige Karottenmuffins mit Zimt und Apfel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

| | |
|--------|----------------------------------|
| 60 g | Pecannüsse (geröste und gehackt) |
| 280 g | Karotten |
| 1 Stk. | Apfel |
| 280 g | Mehl |
| 250 g | Kristallzucker |
| 0.5 TL | Natron |
| 1.5 TL | Backpulver |
| 0.5 TL | Salz |
| 1.5 TL | Zimt |
| 100 g | Kokosraspeln |
| 3 Stk. | Eier |
| 180 ml | Pflanzenöl |
| 1.5 TL | Vanillezucker |
| 1 Stk. | Muffinform |

Zubereitung

1. Damit die **Karottenmuffins** außen und innen gleichmäßig garen, den Backofen gut vorheizen auf 180 Grad. Apfel und die Karotten waschen, schälen und klein würfeln.
2. Die Papierförmchen in ein Muffinblech stellen. In einem Gefäß das Mehl mit Backpulver, Zucker, Mehl, Natron, Zimt und Salz gut vermischen. Anschließend die Kokosraspel sowie die Nüsse untermischen.

3. Die Eier in eine weitere Schüssel geben, mit Vanillezucker und Öl verrühren. Das Mehlgemisch, den Apfel und die Karotten vorsichtig untermischen. Die Papierförmchen mit dem Teig befüllen. Auf mittlerer Schiene um die 20 bis 25 Minuten lang backen.

Tipp

Die Karottenmuffins kommen auf jeder Party gut an.