Karottenmuffins

Die Party kann steigen! Köstliche Karottenmuffins, in diesem Rezept mit Ingwer, Sesam und Haselnüssen verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

300 g	Weizenvollkornmehl
100 g	Haselnüsse (gemahlen)
40 g	Sesam
130 g	Karotten (gerieben)
160 g	Rohrzucker
1 Packung	Backpulver
1 TL	Ingwer
150 g	Sonnenblumenöl
200 g	Schlagobers
2 Stk.	Eier
2 EL	Zitronensaft
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Karottenmuffins** vorneweg den Ofen auf Heißluft 160°C gut vorheizen. Sodann die Karotten gründlich schälen und fein reiben. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen.

2. In einer großen Schüssel die geriebenen Karotten mit Öl, Haselnüssen, Sesam, Ingwer, Rohrzucker, Zitronensaft, Rahm und Eiern gut vermischen, die Mehlmischung unterrühren.

3. Auf niedriger Stufe solange rühren, bis der Teig glatt und frei von Klümpchen ist. Den fertigen Teig vorsichtig in Papierförmchen füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Bachblech bzw. Muffinblech geben. Etwa 25 Minuten lang backen.

Tipp

Die Karottenmuffins mit Staubzucker servieren.