

Saftige Karotten-Muffins

Die saftigen Karotten-Muffins mit Joghurt sind besonders zu Ostern eine beliebte Mehlspeise. Mit diesem einfachen Rezept haben selbst Backanfänger keine Probleme.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

100 g	Karotten
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
120 g	Butter
90 g	Staubzucker
2 Stk.	Eier
120 g	Mehl
80 g	Haselnüsse
2 TL	Backpulver
80 g	Naturjoghurt
80 g	weiße Kuvertüre
12 Stk.	Marzipankarotten (vom Supermarkt)

Zubereitung

1. Um **saftige Karotten-Muffins** zuzubereiten, zuerst ein 12er Muffinblech mit Förmchen belegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die [Karotten](#) raspeln und mit frisch gepressten Zitronensaft und Zitronenschalen-Abrieb vermengen.
3. Die Butter mit dem Staubzucker cremig schlagen und die Eier nach und nach einrühren. Jetzt das Mehl mit Backpulver und geriebenen Haselnüssen vermischen. Abwechselnd mit dem Naturjoghurt zur Masse geben und verrühren. Abschließend die geraspelten Karotten

unterheben. Den Teig in die Muffin-Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen zirka 25 Minuten goldgelb backen. Danach vollständig abkühlen lassen.

4. Für die Glasur die weiße Schokolade über ein Wasserbad schmelzen. Die Muffins nach Belieben mit der weißen Schoko-Glasur glasieren und mit den Marzipan-Karotten dekorieren.

Unsere Empfehlung
Kaiser Muffinform für
12 Muffins



[hier bestellen](#)



Tipp