



Karottenmuffins

Zutaten

300 g Karotten	3 EL Milch (bei Bedarf)	175 g Doppelrahmfrischkäse
300 g Mehl	1 Päckchen Backpulver	Feine Marzipan Rübli
200 g Zucker	1 Prise Salz	125 g Schokoladenraspel
200 g Haferflocken	120 g Puderzucker	1 Karotte (geraspelt)
125 g Butter (weich)	75 g Butter (zimmerwarm)	1 TL Meersalz (fein)
3 Eier		

Zubereitung

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft, Gas Stufe 3) vorheizen.

Eine Muffinform mit den Papierförmchen auskleiden.

Die Karotten schälen und reiben.

In einer Schüssel Zucker, Butter und Salz schaumig schlagen und die Eier nach und nach hinzugeben.

In einer anderen Schüssel Mehl und Backpulver vermengen und dann beides schrittweise unter die Masse geben.

Karotten und Haferflocken dazugeben und alles gründlich vermengen. Sollte der Teig zu trocken sein, nach Bedarf etwas Milch unterrühren.

Den Teig in die Muffinform füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 35 Minuten backen.

Die Muffins abkühlen lassen. Unterdessen Puderzucker sieben und mit der Butter, dem Frischkäse und dem Salz zu einer glatten Creme verrühren.

Die Creme im Kühlschrank fest werden lassen, in eine Spritztüte füllen und mit der Sterntülle nestförmig auf den Muffins verteilen.

Die Marzipan Rübli auf den Nestern verteilen und Schoko- und Karottenraspeln lose darüber verteilen. Fertig!