



SAFTIGE KAROTTEN-MUFFINS

Zutaten

4	Eier
4	Große Karotten
160 g	Rohrzucker
120 g	Butter
160 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
80 g	Haselnüsse oder Mandeln
	Geschmolzene Schokolade oder Kuvertüre zum Dekorieren

Notizen



Zubereitung

Schritt 1

Die Karotten klein reiben und auf einem Küchenpapier für etwa 10 Minuten ausbreiten. So wird die überschüssige Feuchtigkeit der Karotten entzogen. Währenddessen die Butter schmelzen.

Schritt 2

Die Eier mit dem Zucker und der geschmolzenen Butter verrühren. Dann das Mehl, Backpulver und Karotten mit den Nüssen hinzugeben und solange mischen, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig im Anschluss in Muffinformen geben.

Schritt 3

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen und etwa 25 Minuten backen. Nachdem die Muffins abgekühlt sind, mit geschmolzener Schokolade verzieren.

Guten Appetit!

 50 Minuten

 leicht

Dekotipp

Die Muffins lassen sich bestens ganz nach dem Motto der Geburtstagsfeier dekorieren. Wählen Sie entsprechende Förmchen und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Ob Kokosraspeln, bunte Streusel oder Schokolinsen – ganz einfach können Sie aus den Törtchen kleine Kunstwerke machen.

**Welt-
entdecker**
Club