

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Möhrenmuffins (12 Stck.)

Zutaten: 100 gr. Mehl, 150 gr. gemahlene Mandeln, 2 gehäufte Teel. Backpulver, 300 gr. fein geraspelte Möhren, abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange, 4 Eßl. Orangensaft, 2 Eier, 100 gr. Zucker, 1 Prise Salz, 100 gr. geschmolzene Butter.

Für die Garnitur ca. 250 gr. Puderzucker, 2 Eßl. Orangensaft und eventuell fein geschnittene Möhrenstreifen.

Zubereitung: Den Backofen vorheizen. Die Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder dünn fetten. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Die Möhren fein reiben und mit Orangensaft und -Schale vermengen. Die Eier mit Zucker und Salz hellschaumig schlagen. Zuerst die Möhrenmischung, dann die Mehlmischung und zuletzt die Butter zügig unterrühren. Den Teig in die Blechvertiefung füllen. Im Backofen bei 180° (Mitte Umluft 160°) 20-25 Minuten backen. 5 Minuten abkühlen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für den Guss den Puderzucker mit dem Orangensaft verrühren und auf die Muffins klecksen. Mit Möhrenstreifen belegen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Möhrenmuffins (12 Stck.)

Zutaten: 100 gr. Mehl, 150 gr. gemahlene Mandeln, 2 gehäufte Teel. Backpulver, 300 gr. fein geraspelte Möhren, abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange, 4 Eßl. Orangensaft, 2 Eier, 100 gr. Zucker, 1 Prise Salz, 100 gr. geschmolzene Butter.

Für die Garnitur ca. 250 gr. Puderzucker, 2 Eßl. Orangensaft und eventuell fein geschnittene Möhrenstreifen.

Zubereitung: Den Backofen vorheizen. Die Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder dünn fetten. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Die Möhren fein reiben und mit Orangensaft und -Schale vermengen. Die Eier mit Zucker und Salz hellschaumig schlagen. Zuerst die Möhrenmischung, dann die Mehlmischung und zuletzt die Butter zügig unterrühren. Den Teig in die Blechvertiefung füllen. Im Backofen bei 180° (Mitte Umluft 160°) 20-25 Minuten backen. 5 Minuten abkühlen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für den Guss den Puderzucker mit dem Orangensaft verrühren und auf die Muffins klecksen. Mit Möhrenstreifen belegen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)