



## Möhren-Apfel-Muffins

Autor des Rezepts: Sonja



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

- 
- 2 Eier
- 
- 150 g Zucker
- 
- 1/8 l Öl
- 
- 1/8 l Buttermilch
- 
- 400 g Mehl
- 
- 3 gehäufte TL Backpulver
- 
- 200 g Möhren
- 
- 1 kleiner Apfel
-



1 EL Zitronensaft

**Für den Guss:**

-

150 g Puderzucker

-

2-3 EL Zitronensaft

---

**Zubereitungsanweisung**

1. Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, Öl zugeben unditerrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen und unter die Eimasse ziehen. Kräftig miteinander verrühren.
4. Möhren und Apfel schälen und fein raspeln. Zitronensaft darüber träufeln. Alles zum restlichen Teig geben und gut miteinander vermischen. Buttermilch unterrühren.
5. In die Form füllen und etwa 40-45 Minuten backen.
6. Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und die noch warmen Muffins damit überziehen.

---

**Anmerkungen**

**Tipp:**

Statt des Zitronensaftes kann man auch Orangensaft nehmen.



## Möhren-Apfel-Muffins

<http://www.muffin-welt.com>

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	