



Schoko-Karotten-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

500 g Karotten (Rüebli)

-

100 g Dunkle Schokolade

-

50 g Butter; (1)

-

150 g Butter; (2)

-

250 g Zucker

-

1 Pck. Vanillezucker

-

3 Eier

-

200 g Mehl

-



2 TL Backpulver

-

1 Prise Salz

-

Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitungsanweisung

1. Karotten schälen und in Rädchen schneiden. In siedendem Wasser während ca. 20 Minuten sehr weich kochen. Dann pürieren und erkalten lassen.
2. Schokolade zerbröckeln, mit Butter (1) in ein Pfännchen geben, bei schwächster Hitze schmelzen, dann auskühlen lassen.
3. Butter (2) während etwa 10 Minuten zu einer weissen Creme verrühren, d.h. so lange, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Dann den Zucker und den Vanillezucker unterrühren.
5. Ein Ei nach dem andern unter Rühren beifügen.
6. Nun das Karottenpüree, die Schokolade, das Mehl und das Backpulver sorgfältig darunterziehen.
7. Die Masse in Muffinsförmchen füllen und im 190° C heissen Ofen 25 Minuten backen.
8. Ausgekühlt mit Puderzucker besieben.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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