

Möhren-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

100 g Möhren

-

75 g gemahlene Haselnüsse

-

125 g Butter

-

125 g Zucker

-

2 Msp. Zimt

-

1 Msp. Salz

-

2 Eier

-

100 g Mehl

-



50 g Speisestärke

-

1 TL Backpulver

Für den Guss:

-

80 g Puderzucker

-

2 EL Orangensaft

Ausserdem:

-

Butter für die Form

-

100 g Marzipanrohmasse

-

2 EL Puderzucker

-

rote und gelbe Lebensmittelfarbe

-

grüner Gebäckschmuck

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Die Möhren mit einem Sparschäler schälen und fein reiben. Die Haselnüsse in einer fettfreien Pfanne rösten, bis sie duften.



3. Die Butter mit dem Zucker, dem Zimt und dem Salz sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen und weiterrühren.
4. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und zur Butter-Ei-Mischung sieben. Die Möhren und die Haselnüsse dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
5. Den Teig in eine eingefettete Muffinform oder 12 Papierförmchen füllen. Die Muffins in der Backofenmitte (Gas Stufe 2; Umluft 160° C) ca. 30 Minuten backen.
6. Inzwischen für den Guss den Puderzucker sieben und mit etwas Orangensaft cremig rühren.
7. Die Marzipanrohmasse mit dem gesiebten Puderzucker verkneten und mit etwas roter und gelber Lebensmittelfarbe orangerot färben.
8. Aus dem orangeroten Marzipan 12 kleine Möhren formen und mit einem Messer einige Einschnitte anbringen. Das dickere Ende jeweils mit grünem Gebäckschmuck verzieren.
9. Die abgekühlten Muffins mit dem Guss bestreichen. Jeweils eine Marzipanmöhre darauf setzen und fest werden lassen.

Anmerkungen

Tipp:

Statt des grünen Gebäckschmucks kann man auch halbierte Pistazien in das dickere Ende der Marzipanmöhre stecken.

Alte Kommentare, welche wir die nicht vorbehalten möchten:

Kathrin, 16.05.2008

Tipp: Wie auf dem Foto zu sehen, kann man für die Möhren-Muffins zusätzlich gemahlene Mohn verwenden, der Geschmack harmoniert super mit den Möhren! :)

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