

# Saftige Möhren-Muffins



## Zutaten:

200 g Möhren  
250 g Mehl  
125 g Butter  
2 Eier  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
2 TL Backpulver  
75 ml Orangensaft  
je 1 Msp. Zimt und Kardamom



## Zubereitung:

Zuerst die Möhren waschen, schälen und fein reiben bzw. raspeln. Für den Teig die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Rührschüssel schaumig aufschlagen, dann die Eier und anschließend den Orangensaft unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zimt und Kardamom mischen und ebenfalls unter den Teig rühren. Die Möhrenraspel mit einem Holzlöffel oder Schaber unter den Teig heben.

Die Muffinform mit Papierförmchen auskleiden und den Teig gleichförmig auf die Mulden verteilen. Achtung: Der Teig geht beim Backen noch etwas auf.

Die Muffins bei 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) für ca. 30 Minuten backen, dann eine Stäbchenprobe machen.



**Tipp:** Wer mag, kann die Muffins noch mit einer Zuckerglasur und/oder kleinen Dekomöhren aus Zucker oder Marzipan verzieren.



Hat Dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**