

# Möhren-Nuss-Muffins



Das Rezept für leckere, saftige Muffins, die nicht nur zu Ostern lecker schmecken. Diese köstlichen Möhren-Nuss-Muffins lieben sowohl Kinder, als auch die Erwachsenen. Und so werden sie gemacht...

## Möhren-Nuss-Muffins

### Zutaten:

(für 12 Muffins)

100 g gemahlene Haselnüsse

300 g Karotten

Saft und abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange

240 g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

1/4 Teelöffel Salz

80 g Zucker

80 ml Speiseöl

2 Eier

200 g Vollmilchjoghurt

3 Esslöffel Orangensaft

150 g Puderzucker

12 Marzipanmöhren

Ein Muffin-Blech für 12 Muffins  
Papierförmchen für Muffins

## **Zubereitung:**

*Zubereitung des Teiges am besten schon am Tag vor dem Verzehr:*

In einer Pfanne ohne Fett die Haselnüsse rösten.

Nüsse aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel zum Auskühlen geben.

Karotten schälen und fein reiben.

Karotten mit Orangenschale und -saft mischen.

Backofen vorheizen auf 175°C.

Papierförmchen in die Mulden im Muffin-Blech setzen.

Mehl, Haselnüsse, Zucker, Salz und Backpulver vermischen.

Jogurt, Eier, Öl und Karotten miteinander verrühren.

Mit einem Kochlöffel die Möhrenmasse unter das Mehlgemisch rühren und dabei gut vermengen.

Teig in die Muffinformen füllen und die Küchlein bei 175 °C etwa 35 Minuten backen.

Muffins aus dem Ofen holen und erkalten lassen.

Muffins in ein dichtes Gefäß oder Gefrierbeutel geben und kaltstellen.

### **Vor den Verzehr:**

Puderzucker mit Orangensaft verrühren und Muffins mit dieser Puderzuckerglasur bestreichen.

Zum Schluss eine Marzipanmöhre auf den Zuckerguss jedes Törtchens setzen.

<https://www.kinderspiele-welt.de/kinderrezepte/moehren-nuss-muffins.html>

Guten Appetit!

