



## DER WOCHE

## KAROTTEN - MUFFINS

## MIT HASELNÜSSEN

Zutaten		Zubereitung
200 g	geraspelte Karotten	
125 g	weiche Butter	1. Butter mit mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen
80 -150 g	Zucker (je nach Geschmack)	
1 Pck.	Vanillezucker	2. Eier nach einander zur Butter-Zucker-Mischung unterrühren
2	Eier	
200 g	Weizen- oder Dinkelmehl	3. Mehl, Haselnusskerne und Backpulver separat vermischen, zur Butter-Zucker-Eier-Mischung geben und gut verrühren
50 g	gemahlene Haselnusskerne	
2 TL	Backpulver	4. den Teig mit dem Orangensaft glatt rühren
75 ml	Orangensaft	5. geraspelten Karotten unterheben
		6. den Teig gleichmäßig auf 12 Muffinförmchen aufteilen
		<b>Backen:</b> 180 °C Ober-/ Unterhitze; 160 °C Umluft ca. 30 min.

**TIPP:** Direkt die doppelte Menge an Teig machen und einen Teil der Muffins einfrieren. Zum Verzehr die eingefrorenen Muffins einfach auf einem Auskühlgitter auftauen lassen.