Karotten Muffins mit Frischkäse Topping

1/2 Muffins

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

110 G	Vollrohrzucker
1 PKG	Vanillezucker
150 G	geriebene Mandeln
50 G	Butter
3	Eier
150 G	Dinkelmehl glatt
200 G	Karotten
0,5 TL	Backpulver
1 TL	Natron
1 EL	Rum

Zubereitung

1. Karotten fein raspeln und Butter schmelzen.
2. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
3. Zerlassene Butter unterziehen und mit den restlichen Zutaten vermischen.
4. Muffinform mit Papierförmchen auslegen
   und die Masse gleichmäßig einfüllen.
5. Bei 175°C Heißluft ca. 17 Minuten backen.
6. Muffins aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/2 Frischkäse Topping

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

300 G	Frischkäse natur
200 G	weiße Schokolade

Zubereitung

1. Schokolade schmelzen, etwas überkühlen.
2. Mit dem Frischkäse verrühren und eine Stunde im Kühlschrank kühlen.
3. Danach auf die ausgekühlten Muffins dressieren und beliebig verzieren.