



Benötigte Zutaten

| | |
|---------|----------------------------|
| Muffins | |
| 3 | Eier |
| 100 g | Zucker |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| 200 g | Karotten (gerieben) |
| 125 g | Premium Teebutter |
| 1 EL | Rum |
| 250 g | Premium Sauerrahm |
| 200 g | Weizenmehl |
| 1 Pkg. | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| Topping | |
| 250 g | Premium Schlagobers |
| 2 EL | Zucker |
| 12 | Marzipankarotten |

Karottenmuffins mit Marzipankarotten

von Martina Enthammer

Anleitung

1. Die Eier schaumig schlagen.
2. Nach und nach den mit dem Vanillezucker gemischten Zucker hinzufügen.
3. Die Karotten raspeln und ebenso in den Teig mengen.
4. Die Butter in kleine Stücke schneiden, dazu geben und gut durchrühren.
5. Anschließend den Rum gemeinsam mit dem Sauerrahm in den Teig rühren.
6. Zuletzt das gesiebte Mehl gemeinsam mit dem Backpulver und einer Prise Salz unterheben.
7. Die Muffins in Muffinsförmchen aufteilen und bei 190°C etwa 20 Minuten goldbraun backen.
8. Für das Topping den Schlagobers mit dem Zucker aufschlagen. Auf den ausgekühlten Muffins verteilen.

Tipp:

Wer mag, kann die Muffins noch mit selbstgemachten Marzipankarotten garnieren. So bekommen sie einen österlichen Touch.



Ein Rezept von
Martina Enthammer von food-stories.at