

Möhrenmuffins

Autor des Rezepts: Sylke Buddensieck



Keine Beschreibung vorhanden

Zutaten

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungsanweisung

Die Möhren schälen, waschen, fein raspeln. Die Eigelbe mit Zucker und Wasser cremig schlagen. Nelken- und Zimtpulver, Nüsse, Backpulver und das Mehl mischen und abwechselnd mit den Möhrenraspeln untermengen. Zuletzt den Eischnee unterheben.
Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
Den Teig sofort in die Förmchen geben.

Die Muffins bei Umluft bei 160 Grad 20 Min. backen.

Anmerkungen

Sie schmecken am Besten noch etwas warm.

Zubereitungszeit	20 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region	Deutschland	Kosten pro Portion	
Vegetarisches Gericht	Ja	Laktose frei	Ja
Diabetisch	Ja	Gluten frei	Nein
Kilo-Kalorien	116	Kilojoule	
Fettgehalt	6 g	Broteinheiten	1 BE
Eiweiß	3 g	Kohlehydrate	13 g