

süß
vegetarisch



Zutaten für 12 Muffins



1
Orange



200 g
Möhren



100 g
Butter



3
Eier



100 g
gemahlene
Mandeln



90 g
Zucker



1
Zitrone



125 g
Mehl



2 TL
Back-
pulver



Prise
Salz

Zubereitung

Schritt 1:

Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Orange und Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Schale fein abreiben. Saft aus der Orange pressen. Möhren putzen, schälen und fein raspeln. Butter in einem Topf schmelzen und danach abkühlen lassen.

Schritt 2:

Eier mit Zucker schaumig rühren. Butter mit der Orangen- und Zitronenschale unterheben. Mehl mit Mandeln, Backpulver, Salz, Möhren und Orangensaft unter die Ei-Zucker-Mischung rühren.

Schritt 3:

Teig in Förmchen geben und die Muffins im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen. Vor dem Herauslösen kurz abkühlen lassen.