



© PublicDomainPictures – pixabay.com

FLUFFIGE (APFEL)- MÖHRENMUFFINS

(12 Stück – 1 Muffinblech)

Zutaten:

3 mittelgroße Möhren (ca. 200g), 2 kleine Äpfel (ca. 200 g), 300 g Mehl, 2 Eier, 100 g braunen Zucker, 80 ml Rapsöl, 3 TL Backpulver (alternativ Natron), Salz

So wird's gemacht:

Die Möhren schälen und in eine große Schüssel raspeln. Die Äpfel schälen, in kleine Stückchen schneiden und mit den Möhren vermischen. Anschließend den Zucker unterrühren, die Eier hinzugeben und alles miteinander verrühren. Etwas Salz darüber geben und Öl unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und nach und nach zu der Apfel-Möhren-Masse geben. Alles verrühren. Den Teig in ein 12er -Muffinblech geben und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Tipp:

Das Muffinblech gut einfetten, so kann auf die Papierförmchen verzichtet werden.