

Rüblimuffins

Durch Möhren und Äpfel werden diese Muffins wunderbar saftig.

Ein Rezept für Rüblimuffins nicht nur für Kinder. Die kleinen lieben Muffins. Das wunderbare an den Rüblimuffins ist, sie sind durch die frischen Äpfel und die Möhren viel gesünder und vor allem saftiger, als klassische Muffins. Die Zubereitung ist etwas anspruchsvoller, ist jedoch auch kein Hexenwerk. Ein feiner Partyspaß für jede Kinderfeier.

Zutaten

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 125 ml Rapsöl
- 150 ml Buttermilch
- 200 g Möhren
- 1 kleiner Apfel
- 1 EL Zitronensaft
- 300 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 3 gehäufte TL Backpulver
- Papierförmchen für das Blech

Zubereitung

- Den Backofen auf 180°C vorheizen.
- Die Eier mit Zucker schaumig rühren. Öl und Buttermilch unterrühren.
- Möhren und Äpfel waschen, schälen und fein raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln.
- Mehl und Backpulver mischen und mit den Haselnüssen rasch unter die Ei-Masse ziehen. Möhren- und Apfelpaste unterheben.
- Die Papierförmchen in die Muffinmulden legen und den Teig hinein füllen. Im Backofen 20 bis 25 Minuten backen.
- Wer möchte verziert seine Muffins mit Karotten aus Zuckerguss oder Marzipan



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/rueblimuffins/>