



**Noch mehr Ideen:**

Ich kann statt Apfelsaft auch Milch oder Joghurt in den Teig geben. Und die Rübli raspel durch Beeren oder Raspeläpfel ersetzen. Als Schokoladenfan nehme ich statt der Rübli 1 Tasse Raspelschokolade und rühre in die Milch etwas Kakaopulver.

# Rübli-Muffins

Muffins sind kleine amerikanische Törtchen, die ganz fix fertig sind.  
Der Trick: Erst alle festen Zutaten verrühren, dann die flüssigen und alles rasch zu einem Teig mischen.

## Das brauche ich für 12 Muffins:

- 2 Becher geriebene Möhren (250 g)
- 2 1/2 Becher Mehl (300 g)
- 4 TL Backpulver
- 1 Becher gemahlene Haselnüsse (120 g)
- 2 Eier
- 1 Becher Zucker (120 g)
- 1 Becher Öl (120 g)
- 1 1/2 Becher Apfelsaft

## Für die Glasur:

- 1 Becher Puderzucker (120 g)
- 2-3 EL Zitronensaft
- evtl. 12 Marzipanmöhrrchen

## Und so wird's gemacht:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Vertiefungen mit Butter einpinseln oder Papierförmchen hineinsetzen.

Die Möhren (Rübli) waschen, schälen und fein reiben. Das Mehl mit den Möhren, dem Backpulver und den Nüssen in einer Schüssel mischen.

Die Eier in eine andere Schüssel schlagen. Zucker, Öl und Apfelsaft dazugeben und verquirlen, bis der Zucker nicht mehr knirscht. Die Mehlmischung dazugeben und gerade nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

Den Teig in das Muffinsblech einfüllen und im Backofen auf der mittleren Schiene 20–25 Minuten backen. Nach dem Backen die Muffins noch 10 Minuten im Blech ruhen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft in einer Tasse zu einer glatten Glasur verrühren. Die obere Hälfte der Muffins in die Glasur eintauchen oder mit einem Pinsel bestreichen.

Zum Schluss die Muffins mit den Marzipanmöhrrchen verzieren. Oder auch Gummibärchen oder Marshmallows darauf setzen.

## Das muss ich bereitstellen:



Muffinsblech für 12 Muffins



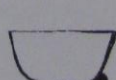
evtl. Papierförmchen



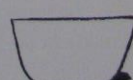
feine Reibe



Pinsel



kleine Schüssel



große Schüssel



Kuchengitter