

Pikante Möhren Muffins



Zutaten für 12 Muffins:

1 Möhre (ca. 100 g)
4 EL Mandelstifte
300 g Weizenmehl Typ 1050
4 TL Weinstein Backpulver
Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
75 g geriebener Parmesan
75 g zerlassene Butter oder Reformhausmargarine
¼ l Buttermilch
2 Eier (Große M)
Evtl. etwas Öl

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200° C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Die Mulden einer Muffin-Form mit Papierförmchen auskleiden oder mit etwas Öl einfetten.
3. Die Möhre schälen und grob raspeln. Die Mangelstifte in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten. Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer, Parmesan, Möhrenraspel und Mandelstifte mischen.
4. Die zerlassene Butter oder Margarine mit der Buttermilch und den Eiern verquirlen. Zur Mehlmischung geben und alles rasch vermengen. Den Teig in die vorbereiteten Mulden der Muffin-Formen verteilen und die Muffins auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.
5. Am besten lauwarm servieren und genießen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Kalorien pro Muffin: ca. 200 Kcal