

# Möhrenmuffins

Zutaten	So geht´s
	Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden Backofen auf 160 Grad vorheizen.
200 g geschälte Möhren	... raspeln
<b>Mehlmix:</b> 60 g Speisestärke 50 g Mandelmehl 50 g Hirsemehl 6 g Weinsteinbackpulver 150 g Zucker 2 g Xanthan 1 g Salz	... alles vermischen und evtl. sieben
100 g neutrales Speiseöl 50 g Joghurt 3 Eier	... cremig schlagen mit Handrührgerät/ Rührbesen. Dann das Mehl unterrühren.
60 g hobelte Mandeln	...Mandeln und geraspelte Möhren mit einem Teigschaber unter den Teig heben.
<b>BACKEN:</b>	Teig in die Förmchen füllen und sofort in den vorgeheizten Ofen stellen. Backen: 160 Grad - 25-30 Minuten. Aus dem Muffinblech heben und auf einem Gitter abkühlen lassen.
<b>Krokant:</b> 40 g gehobelte Mandelblättchen 2-3 EL Puderzucker	...vermischen und bei sanfter Hitze karamellisieren.
<b>Topping:</b> 160 g Schlagsahne 150 g Frischkäse 70 g Zucker 1 Prise Salz (Optional)1-2 Tüten Sahnesteif	Schlagsahne mit der Hälfte des Zuckers fast steif schlagen. Frischkäse mit dem restliche Zucker cremig schlagen. Beides zusammen in einer Schale gut verrühren und evtl. Sahnesteif unterschlagen. Muffins garnieren.



Lass es dir gut gehen. Viel Vergnügen beim Nachbacken. Elke :-)