



Karottenkuchen Muffins

1 h

Zutaten (für etwa 12 Stück)

Für den Teig:

- 165 g geriebene Karotten
- 65 g gehackte Walnüsse
- 20 g Haferflocken
- 100 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 100 g Vollkornmehl
- 50 g LEIBNIZ ZOO -30%
Zucker
- 120 g Rohrzucker
- 165 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- 1 gestrichenen TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 0,5 TL Lebkuchengewürz

Für das Frosting:

- 200 g ungesalzener Frischkäse
light
- 80 g Butter
- 100 g Puderzucker

Für die Deko:

- Schokolierte Mandeln



Schritt 1

Backofen auf 200°C vorheizen. Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Zur Vorbereitung LEIBNIZ ZOO -30% Zucker in grobe Stücke zerkrümeln, Walnüsse hacken und Karotten reiben.

Schritt 2

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Geriebene Karotten unter die trockenen Zutaten geben. Zum Schluss die Eier kurz mit dem Öl verquirlen und rasch unter die restlichen Zutaten rühren. Den Teig gleichmäßig in Muffinförmchen einfüllen und ca. 20-25 min backen. Die Backzeit hängt davon ab, wie saftig die Karotten sind - zwischendrin mit einem Holzstäbchen oder einer Gabel testen, ob die Muffins fertig gebacken sind.

Schritt 3

Für das Frosting die weiche Butter mit dem Mixer 10 Min cremig schlagen. Den Puderzucker sieben und in die Butter rühren bis eine luftige Creme entsteht. Frischkäse mit einem Kuchenlöffel oder Silikonspatel in wenigen Zügen darunter rühren. Beiseite stellen.

Schritt 4

Muffins aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen. Das Frosting mit einem kleinen Löffel auf den Muffins verteilen und mit schokoliereten Mandeln dekorieren.