

# Möhrenmuffins

Lecker und saftig 😊

## Zutaten:

125 g Margarine, 300 g Mehl, 175 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 2 TL Backpulver, 2 Eier, 1 Prise Salz, 200 ml Möhrensaft, 200 g geriebene Möhren  
Backförmchen aus Papier  
12er Muffin-Backblech

## Für die Glasur:

Puderzucker, Möhrensaft, Marzipanmöhren

## Zubereitung:

- 1) Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.
- 2) Die Eier dazugeben und verrühren.
- 3) Das Mehl sieben und mit dem Backpulver vermischen.
- 4) Nach und nach abwechselnd etwas Mehl und etwas Möhrensaft zu der Eiermasse geben und verrühren.
- 5) Die geriebenen Möhren dazugeben und unterheben.
- 6) Den Teig auf ca. 12 Papierförmchen verteilen und diese in die Mulden des Muffin-Backblechs stellen.
- 7) Die Muffins bei 200° C ca. 15 - 20 Minuten backen.
- 8) Puderzucker mit Möhrensaft anrühren und über die Muffins geben.
- 9) In die noch feuchte Glasur die Marzipanmöhren setzen.

Lasst es euch schmecken 😊