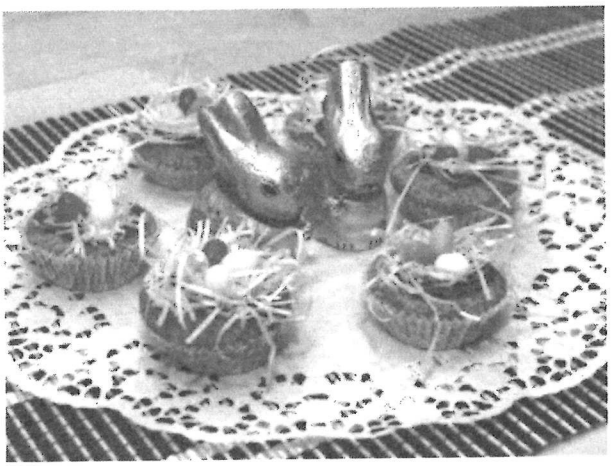
Karottenmuffins

Zutaten:

100 g Mehl
150 g geschälte, gemahlene Mandeln
1 Backpulver
300 g Karotten
1 Tl. geriebene Orangenschale
4 El. Orangensaft
2 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
100 g geschmolzene Butter



Zubereitung:

1. den Backofen auf 170° vorheizen und die Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinbleches setzen. Wer kein Muffinblech hat, kann auch zwei Papierförmchen ineinander stecken und auf ein Backblech stellen
2. Mehl, Mandeln, Backpulver vermengen
3. die Karotten schälen und fein reiben, dann mit der geriebenen Orangenschale und dem Orangensaft vermischen
4. die Eier mit dem Zucker und dem Salz schaumig rühren
5. zuerst die Karottenmischung, dann die Mehlmischung und zuletzt die zerlassene Butter unterrühren
6. den Teig in die Vertiefungen füllen und bei 170° Heißluft ca. 20 Min. backen
7. nach dem Auskühlen die Muffins mit essbarem Ostergras und kleinen Ostereiern verzieren
   (hält auf etwas Schokolade- oder Zitronenglasur ganz gut)

Variante Ostergras: Marzipan mit etwas grüner Lebensmittelfarbe einfärben und durch eine Kartoffel- oder Knoblauchpresse drücken

Aus: Hurra, Jesus lebt – Mit Kindern die Fastenzeit und Ostern erleben