



Möhrenmuffins mit Marzipan



Zutaten für 12 Muffins

Teig

2 Möhren
80 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Ei
80 g weiche Butter
250 g Mehl
1 Pck Backpulver
1 Prise Salz
100 ml Milch
50 ml Wasser mit Kohlensäure
100 g Marzipan

Glasur

100 g Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung

Teig

Möhren schälen und fein raspeln. Marzipan in kleine Stückchen zerpulpen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei cremig rühren.

Mit Mehl, Backpulver, Salz, Milch und Wasser zu einem cremigen Teig vermischen.

Möhren und Marzipan unterheben.

12 Muffinförmchen gleichmäßig füllen.

35 Minuten bei 175°C backen (Stäbchenprobe).

Glasur

Die abgekühlten Muffins mit der aus Puderzucker und Zitronensaft erstellen Glasur bestreichen.

Nach Belieben mit bunten Streuseln oder Marzipanmöhrrchen verzieren.



Tipp: Wenn man das zu zerzupfenden Marzipan vorab mit Lebensmittelfarbe Grün einfärbt, bekommt man eine nette farbige Überraschung beim ersten Bissen zu sehen