



©delizie d'Amelia

Rüebli(Karotten)-Muffins

Wer möchte, kann diese Muffins in einer Küchenmaschine zubereiten. Wobei es sehr gut auch ohne Küchenmaschine geht. Ich habe sie lediglich für das Raspeln der Karotten verwendet. Natürlich kann man das Raspeln sehr gut auch von Hand machen.

Zutaten für 16 Stück

200 g Butter
350 g Mehl
1 Brieflein Backpulver
200 g Zucker
1 Prise Salz
0.75 TL Kardamompulver, nach Belieben
2 Msp Nelkenpulver
2 TL Zimt
250 g Rüebli, fein gerieben
250 g gemahlene Mandeln
1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
4 Eier
16 Marzipankarotten

Zubereitung

Die Butter schmelzen und danach auskühlen lassen.

In eine Teigschüssel alle trockenen Zutaten begeben und vermischen.



Danach alle flüssigen Zutaten dazu geben. Nun könnt ihr die Zutaten mit einer Kelle gut vermischen. Wenn ihr einen Deckel zur Teigschüssel habt, diese gut damit verschliessen und alle Zutaten kräftig schütteln.

Wenn ihr mit dieser Masse einen Cake backen möchtet, nehmt eine 30 cm lange Cakeform. Buttert dies gut ein. Ich habe mich für Muffinsformen entschieden. Damit das Einfüllen der Masse leichter von der Hand geht, habe ich sie in einen Einwegspritzbeutel gefüllt. So lässt sich die Masse prima dosieren.

Die Muffins in den auf 180° Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen geben und während ca. 20 Minuten backen. Danach Marzipankarotten etwas in den Teig drücken und nochmals 10-15 Minuten weiter backen. Macht die Stäbchenprobe, um zu kontrollieren ob die Muffins gut gebacken sind.

Füllt man die Masse in eine Cakeform, wird diese ca. 50 Minuten gebacken, danach kommen die Marzipankarotten darauf um sie weitere 10-15 Minuten zu backen.

Diese Muffins sind sehr saftig, daher bleiben sie einige Tage, sollten sie überhaupt solange überlegen, frisch. Am Besten in Folie einpacken und in den Kühlschrank stellen.