



Junior Slow

Karlsruhe e.V.

Apfel-Karotten-Muffins

Zutaten:

- 200 g Karotte(n), geraspelt
- 200 g Apfel, in kleinen Stücken
- 300 g Mehl
- 2 Ei(er)
- 100 g Zucker
- 100 g Butter oder Margarine
- 3 TL Backpulver
- etwas Salz

Zubereitung:

In einer großen Schüssel die geraspelten Möhren mit den Apfelstückchen vermischen. Den Zucker unterrühren. Danach die Eier hinzugeben und wieder rühren. Etwas Salz darüber geben und die weiche Butter mit Knethaken unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und nach und nach zu der Apfel-Möhren-Masse geben. Alles mit dem Knethaken verrühren. Den Teig in ein 12er Muffinblech geben und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.