Karottenmuffins



Zutaten

Zutaten für ca. 12 Stück

Teig:

- 120 g Weizenmehl Type 405
- 140 g Weizenmehl Type 1050
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Natron
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Prise Muskatnuss
- 1/4 Teelöffel Salz
- 60 g gehackte Mandeln
- 250 g Karotten
- 1 Ei
- 150 g brauner Zucker
- 125 g flüssige Butter oder Margarine
- 250 g Naturjoghurt

Außerdem:

- Butter für die Form
  oder Papierförmchen

Zubereitung

1. Das Mehl, Backpulver, Natron, Gewürze und die Mandeln in einer Schüssel vermischen.

2. Karotten schälen und fein reiben. Das Ei in einer anderen Schüssel leicht verquirlen. Den Zucker, die flüssige Butter oder Margarine und den Joghurt dazugeben und gut verrühren. Die Mehlmischung unterrühren und zum Schluss die Karotten vorsichtig unterheben.

3. Die Muffinsform ausfetten oder Papierförmchen in die Form legen und den Teig einfüllen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen.

5. Nach dem Backen die Muffins noch 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.