

## Rübli - Muffins

- 200 g Möhren
- 4-6 EL Zitronensaft
- 175 g weiche Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 75 g gemahlene Mandeln
- 250 g Puderzucker
- gehackte Pistazienkerne
- Marzipan Möhrchen



Möhren schälen, waschen und fein raspeln. Mit 2 Esslöffel Zitronensaft beträufeln. Fett, Zucker, Vanillin-Zucker mit dem Handrührgeräte cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und unter die Fett-Ei-Masse rühren. Möhrenraspel unterheben.

Eine Muffinform (12 Mulden) mit Papier-Backförmchen auslegen. Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 20-30 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

240 g Puderzucker und 2-4 Esslöffel Zitronensaft zu einem glatten Guss rühren. Guss auf den Muffins verteilen, mit Pistazien bestreuen und Marzipanmöhren daraufsetzen.

Lasst es Euch schmecken 😊

