



Karotten-Nuss-Muffins

125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Tasse Öl
3 Eier
1 Prise Salz
175 g Mehl
1 Teel. Backpulver
100 g gehackte Nüsse
(Mandeln oder Hasel-
oder Walnüsse)
1 Tasse geriebene
Möhren

Die Möhren waschen, schälen und fein reiben.
Zucker, Vanillezucker, Öl, Eier und Salz verrühren.
Mehl, Backpulver und die Nüsse vermischen und
esslöffelweise in den Teig hineinrühren. Die geriebenen
Möhren in den Teig geben und verrühren.
Den Teig halbvoll in Muffinförmchen einfüllen und bei
180 °C ca. 15 - 20 Min. abbacken. Die Muffins erkalten
lassen und mit Puderzucker bestäuben.
Die Muffins sind sehr saftig und beliebt bei Kindern.

Tipp: Der Teig kann auch in einer Kastenform
bei 180 °C in 50-55 Min. abgebacken werden.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse
in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

