



# MÖHRCHEN-MUFFINS

**Backofen:** 180° C Ober-/Unterhitze

**Zeit:** ca. 27 min

**Zubehör:** Muffinform Deluxe

## Zutaten:

200 g Möhren  
125 g weiche Butter  
120 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
2 Eier  
1 TL Orangenpaste  
250 g Dinkelmehl Typ 630  
2 TL Backpulver  
75 ml Orangensaft

## Deko:

130 g Puderzucker  
2-3 EL Zitronen- o. Orangensaft  
12 Marzipan-Möhrchen  
3 EL gehackte Pistazien

## Zubereitung:

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Möhren schälen und fein raspeln (TM: 10 sek / Stufe 6).

Butter, Zucker und Vanillezucker in der mittleren Edelstahl-Rührschüssel verrühren.

Eier und Orangenpaste zufügen und cremig rühren.

Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Orangensaft unterrühren.

Geraspelte Möhren unterheben.

Teig gleichmäßig auf die 12 Mulden der Muffinform Deluxe aufteilen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 27 min backen (Stäbchenprobe!).

Herausnehmen und Muffins ca. 10 min in der Form ruhen lassen. Dann vorsichtig aus den Mulden heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Aus Puderzucker und Saft einen zähflüssigen Guss anrühren, Muffins damit bestreichen und mit Marzipan-Möhrchen und gehackten Pistazien verzieren.

