



Rezept für Karotten Muffins



Für 12 Personen

Zubereitungszeit: 40 min

Zutaten:

- 180 g [RIEPPER Weizenmehl Type 00 blau](#) oder [RIEPPER Universalmehl](#)
- 3 TL Backpulver
- 1 1/2 TL Zimt
- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60 g flüssige Butter oder Pflanzenöl
- 50 ml Milch
- 1 großer Apfel
- 2 mittelgroße Karotten
- 3 EL Kokosflocken

Zubereitung:

Den Ofen vorheizen. Den Apfel und die Karotten schälen und grob raspeln. Mehl, Backpulver,

Zimt und Kokosflocken vermischen. Das Ei verquirlen, Zucker, Vanillezucker, Butter oder Öl und Milch dazugeben und gut verrühren. Mehl- und Eimischung zusammengeben und mit einem Kochlöffel durchrühren, bis alle Zutaten feucht sind, dann den Apfel und die Karotten unterheben. Den Teig gleichmäßig in Papier-Muffin-Förmchen oder ein geöltes Muffin Backblech füllen. Auf mittlerer Schiene im Backofen backen.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 25 Min. bei 180°C

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.