GLUTENFREIE KAROTTENMUFFINS / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #147

- ANZEIGE -

Diese leckeren Karotten-Muffins kommen ganz ohne Mehl aus und sind so glutenfrei. Ich habe mich für Mandeln und Haselnüsse entschieden, ihr könnt diese aber auch wahlweise durch andere Nüsse ersetzen. Durch die Möhren werden die Muffins besonders saftig und bekommen eine schöne frische Farbe. Zusätzlich habe ich Schokoladenstreusel mit in den Teig gegeben und zur Dekoration verwendet.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
20 Minuten	**20 Minuten**	**180 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege ein Muffinblech mit Papierförmchen.

KAROTTENMUFFINS

Schäle die Karotten und rasple sie. Verrühre die Eier mit dem Salz, Vanilleextrakt und braunen Zucker in etwa 5 Minuten weiß cremig. Gib das Kokosöl und den Orangensaft und- abrieb dazu rühre alles kurz ein. Vermische das Backpulver mit den gemahlenen Mandeln, Haselnüssen und den Schokoladenstreuseln und hebe es gemeinsam mit den Karotten unter, bis sich alles verbunden hat. Fülle den Teig mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 20-25 Minuten, bis sie gar sind. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

GLASUR

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft. Streiche die Glasur auf die abgekühlten Muffins und streue die Schokoladenstreusel darüber. Im Kühlschrank sind die Muffins mehrere Tage haltbar. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

KAROTTENMUFFINS:

- [ ] **225 g** Karotten
- [ ] **3** Eier
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **100 g** brauner Zucker
- [ ] **30 g** Kokosöl
- [ ] **3 EL** Orangen (Saft)
- [ ] **1 TL** Orange (Abrieb)
- [ ] **½ TL** Backpulver
- [ ] **125 g** Mandeln (gemahlen)
- [ ] **100 g** Haselnüsse (gemahlen)
- [ ] **50 g** Schokoladenstreusel (Zartbittter)

GLASUR:

- [ ] **100 g** Puderzucker
- [ ] **1 EL** Zitrone (Saft)
- [ ] **30 g** Schokoladenstreusel (Zartbitter)