

Rezepte für das gesunde Pausenbrot

Saftige Möhren-Muffins ca. 20 Stück

Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	Möhren	waschen, schälen, fein raspeln.
175 g 125 g 1 Pck. 4	Butter/Margarine Zucker Vanillezucker Eier	} Schaummasse herstellen,
300 g 1 Pck. 100 g	Dinkelmehl Typ 630 Backpulver Haselnüsse	
7 EL	Milch	und die vorbereiteten Möhren unter den Teig rühren.
		Den Teig in Muffinförmchen geben. Die Förmchen nur 2/3 befüllen, da die Masse gut aufgeht. Bei 175° C Heißluft 12-15 Minuten backen
		Nach dem Abkühlen ggf. mit Puderzuckerguss überziehen.