



Menge 10 - 12 Muffins



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## MÖHREN-MUFFINS

Schnelle Möhren-Nuss-Muffins mit niedlicher Deko!



### Zubereitung

1. Möhren schälen und fein raspeln. Fett mit Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Eier nach und nach zugeben und so lange verrühren, bis eine hellgelbe luftige Masse entsteht. Möhren unterheben.
2. Mehl, Nüsse, Backpulver und Natron mischen und rasch unterheben. Teig in Förmchen füllen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 20 - 25 Minuten backen.
4. Für die Käfer dunkle und weiße Kuvertüre getrennt im Wasserbad schmelzen. Getrocknete Aprikosen zur Hälfte in die dunkle Kuvertüre eintauchen. Etwas Kuvertüre in jeweils einen Gefrierbeutel füllen, eine sehr kleine Spitze abschneiden und die Aprikosen wie Käfer verzieren.
5. Restliche weiße Kuvertüre mit der Speisefarbe grün färben und Muffins damit bestreichen. Jeweils einen Käfer darauf setzen.

### Zutaten

#### Für den Teig

200 g	Möhren
100 g	Butter oder Margarine
150 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
5	Eier
150 g	Mehl
150 g	gemahlene Haselnüsse
2 TL	Backpulver
½ TL	Natron
	Papier-Muffinsförmchen oder Muffinsblech

#### Für die Verzierung

100 g	Zartbitter-Kuvertüre
250 g	weiße Kuvertüre
12 g	Soft-Aprikosen
	grüne Lebensmittelfarbe

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.