

Oster-Karotten-Muffins



Für den Teig:

375 g	Möhre(n), gerieben
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
250 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
250 ml	Öl, neutrales
4	Ei(er)
200 g	Mandel(n), gemahlen
	Fett für die Form

Für das Frosting:

300 g	Frischkäse
100 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Spritzer	Zitronensaft

Zubereitung:

Eier, Zucker, Öl und Zimt mit dem Mixer verrühren. Die Karotten und Mandeln hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gefettete 26er Springform füllen, bei 180 °C Ober-/Unterhitze 40 - 50 Minuten backen. Für das Frosting Frischkäse und Zitronensaft mit dem Mixer auf niedriger Stufe glattrühren. Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen. Das Frosting mit der Streichpalette rundherum auftragen.