

„Dezember“

Karotten-Muffins

mit Weihnachtsgeschmack

Backofen 200°C, Heissluft 175°C
Ca. 20 Stücke

2 Eier
180 g Zucker (2 dl)
1 TL gemahlener Kardamom
1 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlener Ingwer
1 TL Vanillin-Zucker
120 g Weissmehl (2 dl)
2 TL Backpulver
1 dl Rapsöl
2 dl geriebene Karotten



Frosting:
275 g Puderzucker (5 dl)
100 g Philadelphia-Käse
50 g zimmerwarme Margarine
2 TL Vanillin-Zucker

Deko:
Zuckerstreusel und grob gehackte
„Polkagris“

Eier und Zucker schaumig rühren. Gewürze und Vanillin-Zucker einmischen.

Dann vorsichtig Weissmehl gemischt mit Backpulver einrühren und zuletzt Rapsöl und geriebene Karotten dazugeben.

Jedes Backförmchen zu $\frac{3}{4}$ füllen.

Die Muffins ca. 15 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Abkühlen lassen.

Die Frosting mischen und
und mit Zuckerstreusel



auf die Muffins spritzen
und „Polkagris“ dekorieren.

Copy right



КІА-МІА