



Dinkel- Rübli- Muffins



Arbeitszeit: 20 Min



Koch- & Backzeit: 20 Min



Portionen: 12



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Muffins

- 3 Eier zimmerwarm
- 125g Zucker
- Prise Salz
- Zitrone, Vanille nach belieben
- 125g Karotten
- 125g Haselnüsse, gemahlen
- 35g Dinkelmehl Typ 405

Topping

- 150g kalter Vanillepudding
- 150g Butter zimmerwarm
- Kokosflocken
- Marshmallows
- Lebensmittelfarbe Stifte

Zubereitung

Zimmerwarme Eier, Zucker mit der Prise Salz und Zitrone/Vanille aufschlagen, bis sich die Maße hell färbt. Karotten in der Zeit schälen und reiben. Dinkelmehl und Haselnüsse vermengen und mit einem Schneebesen unter die Eiermasse heben. Geriebene Karotten dazu geben und ebenfalls nochmal vermengen. Immer zwei Esslöffel Teig in eine Muffinform mit Papierförmchen füllen. Eine Glasmurmeltiere, oder ein Kügelchen aus Alufolie seitlich an den Rand stecken, so dass das Papierförmchen eine kleine Kule in den Teig drückt. Es sollte ungefähr die Form eines Herzens haben. Bei 180°C Ober & Unterhitze ca. 20 Min backen. In der Zeit die zimmerwarme Butter aufschlagen. Vollständig abgekühlten Vanillepudding hinzugeben und noch einmal gut verrühren. Tipp: den Vanillepudding für die Buttercreme mit 20% weniger Milch kochen! (Bei 500ml Milch wären das ca. 350- 400ml) Wenn die Muffins kalt sind spritzen wir mit einem Spritzbeutel die Buttercreme wie ein Herz auf den Muffin darauf und tunken ihn in Kokosraspeln. **Für die Hasenoptik zu Ostern:** Ein Marshmallow mit einer Schere längs in zwei Teile teilen und mit einem Lebensmittelfarbstift eine Hasenpfote drauf malen. Noch einen Marshmallow in 4 Teile teilen, diese geben die Hasenschwänzchen. Je zwei Füße und einen Bommel leicht auf die Kokosflocken drücken.

