



## Dinkel-Karotten-Muffins



 **Arbeitszeit:** ca. 25  
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 25  
Minuten

 **Portionen:** 12

 **Schwierigkeit:** Einfach

### Zutatenliste

#### Für den Teig

- 200g Karotten
- 150g Dinkelmehl Type 405
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 115g Butter, weich
- 55g Honig
- 1 Päckchen Backpulver
- 55g Agavendicksaft
- 20 ml Orangensaft
- 1 Vanilleschote
- 1 Msp Muskatnuss
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

#### Für das Frosting

- 100g Frischkäse
- 2 EL Agavendicksaft
- etwas grüne Lebensmittelfarbe
- 12 Deko Rüben

### Zubereitung

Zuerst werden die trockenen Zutaten (Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver und Muskatnuss) miteinander vermengt, dann die Karotten fein gehobelt und beiseite gestellt.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° COber-/Unterhitze vorheizen.

Danach wird die Butter mit dem Honig, dem Vanillemark und den Eiern schaumig gerührt. Anschließend werden die Trockenzutaten und der Orangensaft in die Eier- Buttermischung gegeben. Wenn eine homogene Masse entstanden ist, können die gehobelten Karotten untergehoben werden.

Nun wird der Teig in 12 Muffinförmchen gefüllt und für ca. 15 – 20 Minuten gebacken.

Während der Backzeit kann das Frosting hergestellt werden. Dazu werden der Frischkäse, der Agavendicksaft, sowie die Lebensmittelfarbe miteinander verrührt.

Nachdem die Muffins vollständig abgekühlt sind, wird das Frosting mithilfe eines Löffels in kreisenden Bewegungen draufgestrichen. Zuletzt wird jeweils eine Deko- Rübe auf jedes Muffin platziert.

Tipp: Alternativ zum Frischkäse-Frosting kann auch ein Zuckerguss verwendet werden.

