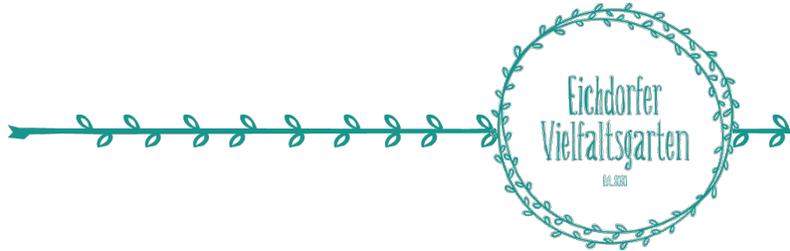


Herzhafte Karottenmuffins



Dieses Rezept stammt von meine-moehren.de

Zutaten

150 g Möhren
100 g Zucchini
10 Stiele Schnittlauch
150 g Mehl
1 TL Backpulver
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 Eier
3 EL Sonnenblumenöl
100 ml Wasser
50 g geriebener Gouda
12 Papierförmchen

Möhren gibt es in den unterschiedlichsten Farben und Formen. Meist kennt man die klassische orangefarbene Waschmöhre ohne Grün.

Bei Bundmöhren lässt man das Grün bei der Ernte dran. Das Grün zeigt die besondere Frische an und lässt sich auch wunderbar zu verschiedenen Gerichten oder Zutaten verarbeiten.

Dauer der Zubereitung: 20 Minuten

Dauer des Garens: 20 Minuten

Gesamtdauer: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Möhren schälen und zusammen mit der Zucchini fein raspeln. Den Schnittlauch klein schneiden.

Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer, Eier, Öl und Wasser mit einem Handrührgerät in einer Schüssel verrühren. Möhren, Zucchini, Schnittlauch und Käse anschließend unterheben.

Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig auf die Förmchen verteilen.

Anschließend 20 bis 25 Minuten im Backofen goldbraun backen

Du hast ein leckeres Rezept und möchtest es teilen? Schreib uns gerne an.