



# Feine Karotten-Haselnuss-Muffins

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Auch als kleiner, nett ausgarnierter Cupe Cake zu reichen

## Zutaten

- Für 8 Stück:
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß, geschlagen
- 40 g lauwarme Butter
- 80 g Zucker
- 200 g geriebene Haselnüsse
- 200 g geriebene Karotten
- 2 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 40 g Mehl
- 100 g schwarze Schokoladen, gehackt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen.

### Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker und der Butter schaumig aufschlagen, (Küchenmaschine) nach und nach die Eigelbe dazu geben.

### Schritt3

Die geriebenen Haselnüsse und das Mehl mit dem Backpulver und den Schokoladenstücken unterheben.

#### **Schritt4**

Dann folgen die geriebenen Karotten und in zwei Schritten das geschlagene Eiweiß.

#### **Schritt5**

In gefettete Muffin Förmchen füllen und bei 160 ° C ca. 25 min. backen.

#### **Schritt6**

Die handlichen Muffin - Kuchen lassen sich mit eine kleinen Marzipan Karotten ausgarniert wunderbar als Cup - Cake reichen.

**Rezeptart:** Sonstige **Tags:** cupcakes, haselnüsse, Karotten, muffins

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-karotten-haselnuss-muffins/>