



Möhren-Muffins mit Vanille-Joghurt

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Erinnert stark an die saftige Rübli Torte, hier einfach und schnell als Muffin gebacken

Zutaten

- Für ca. 8 Muffins:
- 100 ml Vollmilch
- 70 g Mehl
- 70 g Vollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 ganzes Ei
- 50 g zerlassene Butter
- 90 g brauner Zucker
- 200 g Möhren, in Streifen geraspelt
- Mark 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz
- 150 g Bio - Joghurt
- 2 El geschlagene Sahne
- 20 g Pistazien, geröstet, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Möhren-Muffins:

Schritt2

Beide Mehlsorten mit 1 Prise Salz und dem Backpulver mischen. Die Eier mit der Milch verquirlen, zum Mehl geben und zu einem glatten Teig rühren. Die zerlassene Butter dazu geben, die Möhrenstreifen unter heben.

Schritt3

In etwa 8 Portionsmulden eines gefetteten Muffins Blechs verteilen und für 20 min. in dem auf 190 ° C vorgeheizten Backofens backen. (2. Schiene von unten)

Schritt4

Der Vanille-Joghurt:

Schritt5

Die gerösteten Pistazien grob hacken, den Joghurt mit dem Vanillemark und ev. etwas Zucker glatt rühren, mit der geschlagenen Sahne auflockern.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die gestürzten Muffins mit 1 - 2 El Vanille Joghurt anrichten, darüber die Pistazien streuen.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/moehren-muffins-mit-vanille-joghurt/>