



## Karotten-Muffins

### **Zutaten:**

#### *Für den Teig:*

3 große Karotten  
80 g Haferflocken  
150 g Mehl  
20 g Stärke  
140 g Honig  
200 g Naturjoghurt  
1 Ei  
80 ml Pflanzencreme  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 1/2 TL Backpulver  
1/2 TL Natron

#### *Für den Guss:*

125 g Puderzucker  
2-3 EL Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Die Karotten fein raspeln, Teig mischen und backen. Ca. 25 Minuten bei 180° Celsius backen. Noch warm mit dem Gussbestreichen.

*Tipp: Im Handel gibt es kleine Deco-Karotten, die Ihr auf den noch feuchten Gusslegen könnt.*