



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.