



Upländer Möhren- Muffins





Upländer Möhren-Muffins

für 12 Muffins

*250 g Möhren, 2 Eier, 1 Prise Salz, 125 g Upländer Butter (zimmerwarm), 150 g Zucker, 1 Bio-Zitrone, 200 ml Upländer Milch, 200 g Mehl, 2 TL Backpulver, 100 g gemahlene Haselnüsse
für das Schmand-Topping: 200 g Upländer Schmand, 2 EL Puderzucker, 12 Marzipanmöhren*

Möhren schälen und klein reiben. Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen. In einer Schüssel Butter und Zucker cremig aufschlagen. Die Zitronenschale abreiben und mit Milch und Eigelben unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse vermischen und ebenfalls unterrühren. Im Anschluss die Möhren untermengen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Muffin-Formen zu $\frac{3}{4}$ mit Teig füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) 25 - 30 Min. backen. Für das Topping Schmand mit gesiebttem Puderzucker verrühren und kurz vor dem Servieren auf die abgekühlten Muffins streichen und mit Marzipanmöhren dekorieren.

Tipp: Geben Sie 50 g gehackte Schokolade mit in den Teig.

