

---

## leichte Rübli-Muffins

---

für 10 Stück

65g Mehl  
65g gemahlene Mandeln  
1 TL Backpulver  
2 Messerspitzen Natron  
40g Walnüsse  
75g Möhren  
50g Butter  
1 Ei  
60g Zucker  
1 TL Zitronensaft  
100g Frischkäse  
etwas Zimt (nicht zu zimperlich)  
eine Prise Muskat



---

Die passende Menge Muffinformen auf einem Blech verteilen und mit Papierförmchen auskleiden und den Backofen auf 180° C Ober-Unterhitze vorheizen.

Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver, Natron, Zimt, Muskatnuss und den Walnüssen vermischen und beiseite stellen. Die Möhren waschen, putzen, schälen und mit der Reibe fein raspeln. Zum Mehlgemisch dazu geben.

Die Butter schmelzen und wieder ein wenig abkühlen lassen. Das Ei hell cremig aufschlagen, dann Zucker, Butter, Frischkäse und Zitronensaft mit dazu geben und kurz verrühren.

Die Mischung flüssiger Zutaten zu den trockenen hinzu geben und vorsichtig mit einem Rührlöffel verrühren. Den Teig gleichmäßig in die Muffinformen füllen und etwa 20-25 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen und nach Wunsch noch mit Zuckerguss und Zitronenschalen verzieren.