

CARROT AND APPLE MUFFINS MIT FROSTING



CARROT AND APPLE MUFFINS MIT FROSTING

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück: | 65 Min.

Zutaten

- 125 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g zarte Haferflocken
- 150 g Möhren
- 1 säuerlicher Apfel (ca. 150 g)
- 75 ml Sonnenblumenöl
- 1 Ei (M)
- 300 g Naturjogurt
- Fett oder Papierförmchen für die Muffins
- 150 g Doppelrahmfrischkäse
- 30 g weiche Butter
- 125 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Msp. abgeriebene Bio-Orangenschale
- Zur Dekoration für z. B. Halloween oder Ostern:
- 50 g farbiger Fondant
- bunte Zuckerperlen oder -streusel nach Belieben



132

ZUBEREITUNG

345

Kcal

Stück

6

Gramm

Eiweiß

46

Gramm

Kohlenhydrate

14

Gramm

Fett

1. Braunen Zucker, Salz, Mehl, Backpulver und Haferflocken in einer Schüssel mischen. Möhren und Apfel schälen, Apfel entkernen, mit Möhren fein reiben und untermischen. Öl, Ei und Joghurt verquirlen und zur Mehlmischung geben. Mit einem großen Löffel kurz unterziehen, so dass der Teig gerade gebunden ist.

2. Teig auf 12 gefettete oder mit Papierförmchen ausgekleidete Mulden eines Muffinblechs verteilen. Muffins im [vorgeheizten Backofen bei 200 °C 35-40 Minuten hellbraun backen](#). Herausnehmen und auskühlen lassen, dann aus dem Blech lösen.

3. Frischkäse, Butter, Puderzucker und Orangenschale ca. 2 Minuten dickcremig aufschlagen. Oberfläche der abgekühlten Muffins damit bestreichen.

Tipps:

- Für z. B. Halloween oder Ostern: Fondant zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ca. 2 mm dünn ausrollen und Halloween- oder Osterfiguren ausstechen. Etwas trocknen lassen. Muffins mit den [Fondantfiguren](#) und nach Belieben mit [Zuckerdekor](#) verzieren.
- Muffins schmecken frisch am Backtag am besten. Wer sie nicht alle auf einmal vernaschen mag, kann sie nach dem Abkühlen auch einfrieren. Dann erst nach dem Auftauen und vor dem Verzehr mit Frosting und Deko verzieren.
- Manchmal wird das Frosting beim Rühren

CARROT AND APPLE MUFFINS MIT FROSTING

flüssig, das kann an der Beschaffenheit vom Frischkäse liegen. Oft lässt es sich unkompliziert retten, indem man es vor der Verwendung einfach kühl stellt, bis es wieder eindickt. Sollte das Problem häufiger auftauchen, probiere es mal mit Frischkäse eines anderen Herstellers.

Obst: Apfel **Gemüse:** Möhre