

Karottenmuffins mit dem Thermomix backen

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 200 g Möhren
- 150 g Zucker
- 150 g Butter (weich)
- 70 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- ½ Päckchen Backpulver



Zum Verzieren:

- 100 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 12 [Marzipanmöhren](#)
- 3 EL gehackte Pistazienkerne

Arbeitszeit: ca. 7 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 32 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Karotten und schneide sie in grobe Stücke. Gib sie in den Mixtopf und zerkleinere sie **10 Sekunden / Stufe 5**. Fülle sie anschließend um.
2. Gib den Zucker und Vanillezucker, die Eier, die Milch und die Butter in den Mixtopf und rühre sie **1 Minute / Stufe 3** schaumig.
3. Gib das Mehl, das Backpulver und die geraspelten Möhren hinzu. Verrühre den Teig für **2 Minuten / Knetstufe**.
4. Verteile den Teig auf Muffinförmchen. Backe sie 25 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze. Lass sie dann auskühlen.
5. Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft. Verteile ihn auf den Karottenmuffins und dekoriere sie mit einer Marzipanmöhre.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

