

Rüblimuffins (12 Stk.)

Gesamtzeitaufwand inkl. Backzeit und Dekorieren: 1,5 h (95 min)

Was ihr benötigt bzw. vorbereiten müsst:

Muffinform

Papier- oder Mehrwegförmchen

Schüssel zum Eiweißschlagen, Teig zubereiten und Zuckerguss zubereiten

Pfanne für karamellisierte Nüsse (können optional weggelassen werden oder auch Marzipan Karotten verwenden)



Muffinteig

Backform: Muffinform

Teig zubereiten: 30 min

Backzeit: 15 min

Temperatur: 180°C

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. 2 Eiweiß steif schlagen.
3. 3 Karotten schälen und fein reiben. Bei mir haben das 313 g geriebene Karotten ergeben.
4. 2 Eigelb mit 100 g Zucker und dem Mark einer Vanille cremig rühren. Die Masse sollte danach fast weiß sein.
5. Anschließend 65 g Rapsöl und 313 g gerieben Karotten auf niedriger Stufe (ansonsten: Spritzgefahr) unter die Eigelbmasse rühren.
6. 150 g Mehl und 1 Pk. Backpulver hinzugeben und unterrühren.
7. Abschließend den Eischnee unterheben.
8. Den Teig in die Muffinformen füllen und bei 180°C in etwa 45-50 min backen lassen.
!ACHTUNG Stäbchenprobe!

Zitronen Zuckerguss

Dauer Zuckerguss zubereiten und 12 Muffins verzieren: 15 min

1. 120 g Puderzucker mit 25 g Zitronensaft vermengen. Die Masse reicht optimal für 12 Muffins.
2. Anschließend auf jeden Muffin in etwa zwei Teelöffel des Zuckergusses geben.
3. Die Muffins sind durch die Karotten sehr saftig und der Zitronen Zuckerguss gibt dem Muffin eine angenehme Säure.

Mögliche Topping: Karamellisierte Nüsse

Dauer Nüsse hacken und karamellisieren: 35 min

1. 70 g Nüsse nach Wahl (ich habe einen Nuss Mix aus Walnüssen, Cashewnüssen und Mandeln genommen) und 25 g Zucker in eine beschichtete Pfanne geben und karamellisieren.
2. Ihr könnt die Nüsse bzw. Nusskombination nach eurem Belieben und Geschmack auswählen. Das ist komplett egal. Auch wenn ihr ein paar Nüsse zu viel karamellisiert ist das nicht schlimm. So habt ihr eine Leckerei für zwischendurch.
3. Bleibt bitte während des Karamellisierens immer neben der Pfanne stehe und röhrt regelmäßig die Nüsse um.
4. Lasst die Nüsse solange in der Pfanne bis sie goldbraun karamellisiert sind.



Viel Spaß beim Nachbacken!