

Möhren Muffins

Zutaten:

250 g Möhren
175 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse
7 EL Milch

Zubereitung:

Möhren schälen, waschen und raspeln. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen und unterrühren.

Milch und Möhren unterrühren.

Je 2 – 3 Papier Backförmchen ineinander setzen. Die Backförmchen zu 2/3 mit Teig füllen.

Fünf bis 6 Förmchen in eine Einheit 24 cm, 5 l auf die Kochstelle stellen. Den Navigeno überkopf auf die Einheit legen.

Kochstelle auf niedrige Stufe schalten. Den Navigenio auf Stufe 3 schalten und ca. 25 – 30 Minuten backen.

Nach der Backzeit die Förmchen aus dem Topf mit einem Löffel holen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!