

Möhrenmuffins mit Marzipan



Zutaten (12 Muffins)

Möhren
 80 g Zucker
 1 Pck Vanillezucker
 1 Ei
 80 g weiche Butter
 250 g Mehl
 1 Pck Backpulver
 1 Prise Salz
 100 ml Milch
 50 ml Wasser mit Kohlensäure
 100 g Marzipan

Glasur

100 g Puderzucker
 Zitronensaft

Zubereitung

Möhren schälen und fein raspeln. Marzipan in kleine Stückchen zerpfeifen.
 Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei cremig rühren. Mit Mehl, Backpulver, Salz, Milch und Wasser zu einem cremigen Teig vermischen.
 Möhren und Marzipan unterheben.
 12 Muffinförmchen gleichmäßig füllen.
 35 Minuten bei 175°C backen (Stäbchenprobe).
 Die abgekühlten Muffins mit der aus Puderzucker und Zitronensaft erstellten Glasur bestreichen.
 Nach Belieben mit bunten Streuseln oder Marzipanmöhren verzieren.

Tipp: Wenn man das zu zerpfefenden Marzipan vorab mit Lebensmittelfarbe Grün einfärbt, bekommt man eine nette farbige Überraschung beim ersten Bissen zu sehen