



Johannisbeer-Möhren-Muffins



Zutaten für 12 Muffins

150 g geraspelte Möhren
50 ml neutrales Öl
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
150 g Vollkornmehl
½ Pck. Backpulver
50 g Naturjoghurt
100 g gemahlene Mandeln
100 g Johannisbeeren

Zubereitung

ÖL, Zucker, Vanillezucker und Eier gut verrühren.

Dann Mehl, Backpulver, Mandeln und Joghurt dazugeben und gut vermischen.

Zum Schluss die Möhren und die Johannisbeeren unterheben.

Muffin-Backblech mit Papierförmchen bestücken und mit dem Teig füllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Kurz abkühlen lassen und die Muffins aus der Form nehmen und genießen.