



Herzhafte Möhrenmuffins



Zutaten für 12 Muffins

150 g Möhren
100 g Zucchini
10 Stiele Schnittlauch
150 g Mehl
1 TL Backpulver
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 Eier
3 EL Sonnenblumenöl
100 ml Wasser
50 g geriebener Gouda
12 Papierförmchen

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Möhren schälen und zusammen mit der Zucchini fein raspeln. Den Schnittlauch klein schneiden.

Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer, Eier, Öl und Wasser mit einem Handrührgerät in einer Schüssel verrühren. Möhren, Zucchini, Schnittlauch und Käse anschließend unterheben.

Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig auf die Förmchen verteilen.

Anschließend 20 bis 25 Minuten im Backofen goldbraun backen.