

Informationen zur Sendung vom 08.04.2025

Möhren-Muffins mit Frischkäse-Frosting

Von Ulla Scholz

Zutaten (12 Stück)

250 g Möhren
200 g gemahlene Mandeln
200 g brauner Zucker
50 g Butter
5 Eier
100 g Dinkelmehl
½ Bio-Zitrone
½ TL Weinsteinensäure-
Backpulver
½ TL Zimt
Prise gemahlene Nelken
Prise Salz

Frosting

150 g Frischkäse
350 g Puderzucker
Grüne Lebensmittelfarbe
Vanillezucker oder Zitronenschale

Dekoration

Kleine Zucker-oder Schokoeier
Marzipanrübchen
Minihäschen

Zubereitung

Die Eier sauber trennen. Eigelbe, zimmerwarme Butter und Zucker in eine Schüssel oder eine Küchenmaschine geben. Einige Minuten kräftig aufschlagen, bis eine dickliche Creme entsteht.

Die gemahlene Mandeln in eine Schüssel füllen. Das Mehl mit dem Backpulver hineinsieben und mit Zimt, Nelkenpulver und Zitronenschalenabrieb würzen.

Die Karotten schälen und fein raspeln. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Schnee aufschlagen.

Mehl und Mandeln nach und nach unter die Ei-Zucker-Buttermasse rühren. Mit den geriebenen Karotten vermischen und zunächst eine Hälfte und dann die andere Hälfte Eiweiß unterziehen. Eine Muffinform mit passenden Manschetten auslegen oder gut buttern. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft circa 30 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für das Frosting den Frischkäse mit Vanille oder Zitronenabrieb einige Minuten verquirlen. Nach Belieben die Hälfte der Masse mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben.

Anrichten

Auf jeden Muffin mit einem Spritzbeutel oder zwei Kaffeelöffeln weißes oder grünes Frosting auftragen. Nach Belieben Süßigkeiten hineinstecken oder ein Möhrchen auflegen.

Informationen zur Sendung vom 08.04.2025

Möhren-Muffins mit Frischkäse-Frosting

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Zutaten austauschen

Statt Muffins kann man nach dem gleichen Rezept auch eine Möhrentorte backen. Die Mandeln lassen sich durch preiswerte Haselnüsse austauschen. Für die Möhren geriebene Zucchini, Hokkaido-Kürbis oder Rote Bete nehmen. Der Kuchen schmeckt keinesfalls herzhaft. Das Gemüse verleiht dem Gebäck die besondere Note und macht es saftig, leicht und frisch. Es gibt zahlreiche Frosting-Rezepte. Der Frischkäse wird oft durch Butter ersetzt – leichter wird es durch Quark. Etwas Rote Bete-Saft erzeugt einen hübschen rosa Guss, wenn man auf Lebensmittelfarbe verzichten will.

Einfach dekorieren

Falls es schnell gehen muss, sehen bunte Papiermanschetten und Puderzucker, der mit einem Sieb drübergestreut wird, auch nett aus.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!