

## Cashew – Möhren – Muffins

### Zutaten:

125 g Mehl  
2 Eier  
100 g Zucker  
2 mittelgroße Möhren  
100 g Cashewnüsse  
3 EL Kürbiskernöl  
2 TL Backpulver  
5 EL Milch  
1 Messerspitze Zimt  
1 Messerspitze Muskatnuss



### Zubereitung

- Cashewnüsse fein hacken.
- Möhren sehr fein reiben.
- Eier mit Zucker, Milch und Öl schaumig schlagen.
- Zimt und Muskatnuss unterrühren.
- Mehl, Backpulver, Nüsse und Möhren vermischen.
- Mischung unter die Eiermasse heben.
- Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen.
- Bei 200° C etwa 20 - 25 Minuten backen.
- Kurz in der Form (Förmchen), dann auf einem Gitter abkühlen lassen.