

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.