

## bunte Karottenmuffins mit Frosting

---



### *Zutaten für ca. 12 Muffins:*

500 g Karotten

3 Eier

1 Prise Salz

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 TL geriebene Zitronenschale

85 g Sonnenblumenöl

220 g Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

200 g gemahlene Walnüsse oder Mandeln

Je 200 g Muffinsteig 5 g (das ist etwa 1 TL)

Rote Beete Pulver oder

Curcuma oder

Aktivkohle oder

Blattspinatpulver

(oder klassische bunte Lebensmittelfarbe)

### *Zutaten für das Frosting:*

100 g Creme fraiche

100 g Staubzucker

100 g Butter

1 Prise Salz

Die Muffinsförmchen vorbereiten und den Backofen auf 180°C vorheizen. Karotten werden geschält und fein gerieben, oder im Multizerkleinerer zerkleinert.

Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eiklar mit der Prise Salz steif geschlagen und zur Seite stellen. Das Eigelb wird mit dem Zucker und der Zitronenschale gemischt und schaumig gerührt. Nach und nach das Öl hinzufügen. Nun kommen das mit dem Backpulver gemischte Mehl und die geriebenen Karotten zur Mischung. Zuletzt wird der Eischnee untergehoben.

Den Kuchen in die Muffinsförmchen füllen und etwa 30 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit wird das Frosting zubereitet. Der Staubzucker wird ganz fein gesiebt und klumpenfrei mit dem Creme fraiche vermengt. Die in Butter geschnittene Butter hineinrühren und die Prise Salz dazugeben. Zuletzt die Muffins mit dem Frosting garnieren.

*Info: Ich habe jede eingefärbte Muffinsorte gekostet. Rote Beete und Aktivkohle haben gar keinen anderen Geschmack beim Karottenmuffin hervorgerufen. Curcuma und Spinat geben dem Muffin einen leichten individuellen Geschmack, der aber sehr gut mit den Karotten harmoniert.*

