

Karottenkuchen

Menge:	Zutaten:	Technik:
		Rohr vorheizen!
250 g	Karotten	schälen, fein raspeln, Flüssigkeit ausdrücken
90 g	Mehl (glatt)	und
200 g	Haselnüsse (gerieben)	und
1 Pack.	Backpulver	miteinander vermischen
1 Pack.	Vanillezucker	und
1 Prise	Salz	und
1 Stk.	Schale einer Bio-Zitrone	und
100 g	Staubzucker	und
3 Stk.	Eier	schaumig schlagen, langsam
80 ml	Öl	einrühren
		Mehlmischung und Karotten beimengen.
		Teig in eine Backform füllen und bei 160° (Heißluft) im vorgeheizten Rohr ca. 25 – 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Nutella-Muffins

Menge:	Zutaten:	Technik:
240 g	Mehl	} Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen (sieben).
60 g	geriebene Nüsse	
2 El	Kakaopulver	
2 TL	Backpulver	
1	Ei	und
50 g	Zucker	mit dem Mixer in einer zweiten Schüssel schaumig rühren,
80 ml	Pflanzenöl	und
200 ml	Buttermilch	und
100 g	Nutella	zufügen und nochmals kurz rühren – die Mehlmischung dazu geben und solange mischen bis die trockenen Zutaten feucht sind.
	Füllung:	Die Hälfte des Teiges in die Vertiefungen des Muffinbleches (in die Papierförmchen) verteilen,
	Nutella	jeweils 1 TL Nutella darauf geben und mit
		dem restlichen Teig auffüllen.
		Muffins ca. 25 Minuten backen und 5 Minuten im Muffinblech auskühlen lassen.