



Pikante Karottenmuffins

Du brauchst:

- ✓ 1 kleine Karotte
- ✓ 1 daumenbreites Stück Lauch
- ✓ 1 Ei
- ✓ Je 50g Joghurt & Mehl
- ✓ 1 EL Butter
- ✓ ½ TL Backpulver
- ✓ 20g Parmesan
- ✓ Salz, Pfeffer Muskatnuss, Kräuter
- ✓ 3 Muffinförmchen

Tipps und Tricks:



Lasse die Muffins wirklich gut auskühlen, ansonsten bleiben sie am Muffinpapier kleben.

Zubereitung:

Wasche, schäle und rasple die Karotte. Nun wäschst du den Lauch und schneidest ihn in dünne Scheiben. Als nächstes schlägst du das Ei schaumig und gibst Joghurt, Butter, Salz, Mehl, welches mit Backpulver vermischt wurde, Muskatnuss und Pfeffer hinzu. Nun wird die Karotte mit dem Parmesan und dem Lauch vorsichtig untergerührt. Der Teig wird in die Förmchen gefüllt und bei 190° Ober- und Unterhitze für 30 Minuten gebacken.