



1

Erdbeer-Vital-Muffins

Zutaten für 12 Muffins*

400 g	Möhren
230 g	Zucker
250 ml	Öl
150 g	Haferflocken
150 g	gemahlene Mandeln
100 g	Mehl
4	Eier
2 TL	Backpulver
1	unbehandelte Zitrone
750 g	Sander Erdbeeren
250 g	Mascarpone
150 g	Crème fraîche
2 EL	Zucker
5 EL	Sander Erdbeer-Nektar

* hierfür benötigen Sie
12 große Muffin-Förmchen
oder 24 kleine Cupcake-
Förmchen (Foto) aus Papier

Zubereitung

Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Zucker und Öl schaumig schlagen. Die Zitrone waschen und die Schale fein reiben. Die Möhren schälen und fein raspeln. Mehl, Backpulver, Haferflocken, geraspelte Möhren, gemahlene Mandeln und 1 EL Zitronenschale unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Die Papierförmchen gut zur Hälfte mit dem Teig füllen und ca. 25 Min. backen. Die größeren Muffinsförmchen ca. 5 Min. länger backen. Gebäck auf einem Rost auskühlen lassen.

Mascarpone und Crème fraîche mit Zucker und dem Erdbeer-Nektar geschmeidig rühren. Je einen gehäuften Teelöffel Creme auf die Küchlein geben. Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen, vierteln und auf der Creme leicht auftürmen.

Guten Appetit!