



# Möhren-Muffins mit Vanille-Joghurt

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Erinnert stark an die saftige Rübli Torte, hier einfach und schnell als Muffin gebacken

## Zutaten

- Für ca. 8 Muffins:
- 100 ml Vollmilch
- 70 g Mehl
- 70 g Vollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 ganzes Ei
- 50 g zerlassene Butter
- 90 g brauner Zucker
- 200 g Möhren, in Streifen geraspelt
- Mark 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz
- 150 g Bio - Joghurt
- 2 El geschlagene Sahne
- 20 g Pistazien, geröstet, gehackt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Möhren-Muffins:

### Schritt2

Beide Mehlsorten mit 1 Prise Salz und dem Backpulver mischen. Die Eier mit der Milch verquirlen, zum Mehl geben und zu einem glatten Teig rühren. Die zerlassene Butter dazu geben, die Möhrenstreifen unter heben.

### **Schritt3**

In etwa 8 Portionsmulden eines gefetteten Muffins Blechs verteilen und für 20 min. in dem auf 190 ° C vorgeheizten Backofens backen. (2. Schiene von unten)

### **Schritt4**

Der Vanille-Joghurt:

### **Schritt5**

Die gerösteten Pistazien grob hacken, den Joghurt mit dem Vanillemark und ev. etwas Zucker glatt rühren, mit der geschlagenen Sahne auflockern.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Die gestürzten Muffins mit 1 - 2 El Vanille Joghurt anrichten, darüber die Pistazien streuen.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/moehren-muffins-mit-vanille-joghurt/>