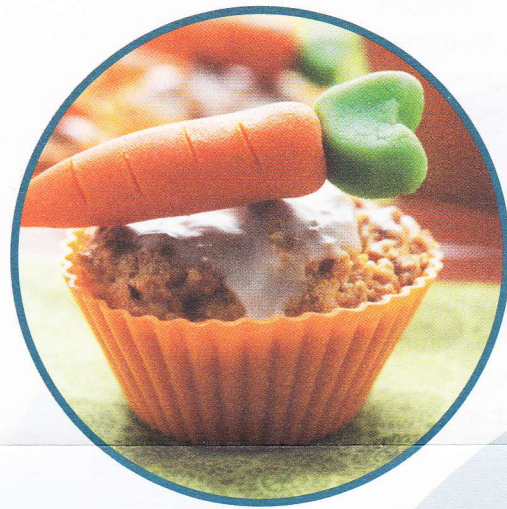


# OSTER MUFFINS

## Zutaten (für 12 Stück):

### Zutaten für den Teig:

- ▶ 200g Möhren, geraspelt
- ▶ 100g flüssige Margarine (Diät; zum kochen und backen geeignet)
- ▶ 375ml Buttermilch
- ▶ 150g brauner Zucker
- ▶ 25g Haselnüsse, gemahlen
- ▶ 1 Ei
- ▶ 1 EL Zitronensaft
- ▶ 170g Weizenmehl
- ▶ 150g Weizenvollkornmehl
- ▶ 2 TL Backpulver
- ▶ Muffin Förmchen



### Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen
2. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen
3. Flüssige Margarine, Zucker, Buttermilch, Zitronensaft, Ei und Möhren vermischen, dazu die Mehlmischung hinzufügen und unterheben
4. Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 35 Minuten backen

