

Muffin



ZUBEREITUNG

Den Ofen vorheizen und die Form ausfetten sowie mit Mehl oder Semmelbröseln austreuen. Die Möhren waschen, schälen und fein raspeln. Möhrenraspel, abgeriebene Orangenschale, geriebene Mandeln und gemahlene Haselnüsse sowie Backpulver miteinander vermischen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Zitronensaft, Öl und die Möhrenmischung unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben, sodass die Masse noch luftig bleibt.

Den Teig in die Springform geben. Bei 175 Grad etwa 50 Minuten backen. Oder in Muffin Förmchen füllen (reduzierte Backzeit) und optional mit geschlagenem Rahm mit etwas Zimt verzieren.

ZUTATEN

450 Gramm Rübli
mit Schale gewogen

1 Teelöffel Abgeriebene
Orangenschale

250 Gramm Haselnüsse
gemahlen

6 Stück Eier

1 Prise Salz

250 Gramm Erythrit

2 Esslöffel Zitron

50 Milliliter Neutrales Öl

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Natron

1 Päckchen Lebkuchen-
gewürz

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

Rezept von:
Gabriela Glogg-Hartmann

Bildquelle: Privat; Jennifer Glogg