Saftige Rübli-Muffins

Saftige Rüblimuffins mit Möhrenraspeln und Orangenlikör für Osternest und Kaffeetafel.

Zutaten:

120g Mehl
40g Speisestärke
2 Teelöffel Backpulver
4 Eier
180g Zucker
100g gehackte Haselnüsse
100g gehackte Mandeln
250g Möhrenraspeln
2 Eßlöffel Orangenlikör
2 Eßlöffel Orangensaft
etwas Salz

Puderzucker und etwas Orangensaft für einen Zuckerguß
Kleine Marzipanmöhren als Deko

Zubereitung

Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Eier trennen.

Eigelb mit 120g Zucker schaumig rühren. Haselnüssen und Mandeln unterrühren. Mehlmischung und Möhrenraspel, Orangenlikör und Orangensaft unterrühren.

Eiweiß mit 60g Zucker und einer Prise Salz steif schlagen und auf den Teig geben. Eischnee vorsichtig unterheben.

Papiermanschetten in ein Muffinblech setzen. Förmchen mit Teig füllen und im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten backen.

Aus Puderzucker und einem Eßlöffel Orangensaft einen Guß herstellen und die Oberseite der Muffins damit überziehen. Dekoteile aus Marzipan aufsetzen.