

# OSTERMUFFINS

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Die Eier mit dem Zucker gut schaumig rühren, dann das Öl dazugeben und immer weiterrühren.
- 2 Jetzt die geriebenen Karotten, die Mandeln, das Mehl und das Backpulver dazugeben.
- 3 Ganz am Schluss noch den Zimt hinzugeben, den Teig in die Muffinsformen füllen und bei 175 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
- 4 Danach das Topping zubereiten, indem Staubzucker, Butter und Frischkäse mindestens 5 Minuten miteinander verrührt werden. Das Topping dann in einen Spritzsack füllen und auf die bereits erkalteten Muffins spritzen.
- 5 Anschließend die Muffins noch mit Zuckereiern und evtl. Esspapier verzieren.



Weitere **Spar Mahlzeit!** Rezepte findet ihr [hier](#).

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### 10 MUFFINS

#### TEIG

- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 90 g Öl
- 100 g Karotten, fein gerieben
- 140 g Mehl
- 80 g Mandeln
- 4 g Backpulver
- 1 Prise Zimt

#### CREME

- 120 g Staubzucker
- 75 g zimmerwarme Butter
- 175 g Frischkäse

#### DEKO

- Zuckereier
- Esspapier in Grasform