



Vegane Rübli Muffins mit Buttercreme



Zubereitungszeit:

45 Min.

Zutaten:

für 6 Muffins:

- 3 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 200g geraspelte Karotten (ca. 2 Karotten)
- 200g Mehl (glutenfrei)
- 125g Zucker
- 100g gemahlene Haselnüsse
- ½ Vanilleschote
- ¼TL Zimt
- ½TL Backpulver
- ½TL Natron
- Eine Prise Salz
- 100 ml pflanzliche Milch
- 50ml pflanzliches Öl
- ½EL Zitronensaft
- ½TL Apfelessig

Buttercreme:

- 210 g Puderzucker
- 110 g Butter (vegan)
- ¼ TL Salz

Zum Toppen:

- Pistazien
- Marzipankarotten

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 180° aufheizen. Mehl mit Haselnüssen, Zucker, Vanilla, Backpulver Natron und Zimt in einer Schüssel gut vermengen. In einer anderen Schüssel alle flüssigen Zutaten und die Karotten vermengen. Dann nach und nach etwas von der Mehl Mischung unterrühren. Die Karotten Tortillas vierteln und in jeweils 2 Viertel in einer Muffinform auslegen. Dann mit dem Teig befüllen und im Ofen für 30 Min backen. Währenddessen die Buttercreme mit einem Handmixer cremig mixen. Zum Schluss die abgekühlten Muffins mit der Buttercreme verzieren und mit den Pistazien und Marzipankarotten toppen.