

# RÜBLI MUFFINS MIT VEGANER BUTTERCREME

🕒 45 MIN

🌱 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

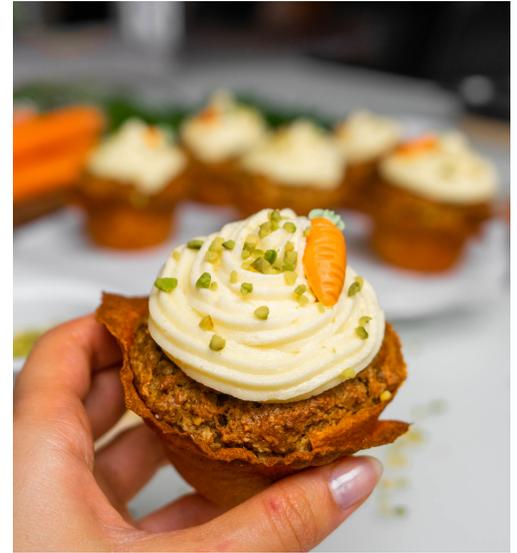
## Zutaten für 6 Muffins:

200 g geraspelte Karotten  
200 g Vollkornmehl  
125 g Zucker  
100 g gemahlene Haselnüsse  
½ Vanilleschote  
¼ TL Zimt  
½ TL Backpulver  
½ TL Natron  
Eine Prise Salz  
100 ml pflanzliche Milch

50 ml pflanzliches Öl  
½ EL Zitronensaft  
½ TL Apfelessig

Buttercreme:  
210 g Puderzucker  
110 g Butter  
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 den 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 mischen.

Zum Schluss die abgekühlten Muffins mit der Buttercreme verzieren und mit den Pistazien und Marzipankarotten toppen.

