

Vegane Rübli Muffins mit Buttercreme



VOLL
LECKER!

Zutaten: für 24 Muffins

12	Beetgold Tortillas Karotte	2 TL	Backpulver
800g	ca. 8 geraspelte Karotten	2 TL	Natron
800g	Mehl (glutenfrei)	1 TL	Salz
500g	Zucker	400 ml	Pflanzliche Milch
400g	gemahlene Haselnüsse	200 ml	Pflanzliches Öl
2	Vanilleschoten	2 EL	Zitronensaft
1TL	Zimt	2 TL	Apfelessig

Buttercreme:

840 g	Puderzucker
440 g	Butter (vegan)
100 ml	Pflanzliche Milch
1 TL	Salz
	Spritztülle

Zum Toppen:

Pistazien
Marzipankarotten

Zubereitung

- Den Backofen auf 180° aufheizen.
- Mehl mit Haselnüssen, Zucker, ausgekratzte Vanilleschoten, Backpulver Natron und Zimt in einer Schüssel gut vermengen.
In einer anderen Schüssel alle flüssigen Zutaten und die Karotten vermengen. Dann nach und nach die Mehl-Mischung unterrühren.
- Die Karotten Tortillas vierteln und jeweils 2 Viertel in einer geölten 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 aus der Spritztülle verzieren und mit den Pistazien und Marzipankarotten toppen.