



Karottenmuffins mit Zimtstreuseln

Menge	Zutat	Zubereitung
<u>Streusel:</u>		
75 g	Butter	(weich) mit
65 g	Rohrzucker	
1 Pr.	Salz	
1 TL	Zimt	
100 g	Dinkelmehl	
25 g	kernige Haferflocken	in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln zerkrümeln, kalt stellen.
<u>Teig:</u>		
225 g	Karotten	schälen, fein reiben. Auf die Seite stellen.
2	Eier	mit
100 ml	Sonnenblumenöl	und
200 g	Joghurt	und
150 g	Rohrzucker	schaumig aufschlagen.
150 g	Mehl	mit
100 g	Haselnüssen	(gerieben) und
50 g	kernigen Haferflocken	
2 TL	Backpulver	
1 Pr.	Salz	
1 TL	Zitronenschale	mischen, zur Schaummasse geben und die Karotten untermengen. Den Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen und die vorbereiteten Streusel darüber geben. Bei 200 °C <input type="checkbox"/> ca. 25- 30 Min. backen.