

Möhrenmuffins mit Käse

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: [Backen](#), [Für Kinder](#), [Kleingebäck](#), [Ohne Alkohol](#), [Vegetarisch](#)

Fürs Büfett, fürs Picknick oder für die Kinderfete. Durch die Möhrenraspel im Teig sind diese Muffins besonders saftig!



Barbara Bonisoli

Zutaten

150 g zarte Möhren
2 Stängel Petersilie
100 g Edelpilzkäse (am besten einen eher festen wie Roquefort oder Bleu d'Auvergne)
250 g Mehl
2 EL frisch geriebener Parmesan
4 TL Backpulver
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz
250 g Buttermilch oder flüssiger Joghurt
1 Ei (Größe L)
7 EL Olivenöl
2 TL Tomatenmark
Butter und Semmelbrösel für die Form

Schritt 1

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt: Umluft 180 Grad). Eine Muffinform mit 12 Vertiefungen mit Butter ausstreichen. Semmelbrösel in die Mulden streuen und die Form hin und her drehen, bis die Brösel auch an den Seiten haften.

Schritt 2

Möhren schälen und auf der Rohkostreibe fein raspeln. Die Petersilie abbrausen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Edelpilzkäse in kleine Würfel schneiden. (Wenn er doch etwas weicher ist, geht das am besten, wenn man das Messer zwischendurch immer mal wieder in lauwarmes Wasser taucht.)

Schritt 3

Das Mehl mit dem Parmesan, dem Backpulver, dem Paprikapulver und 1 TL Salz mischen. Buttermilch oder Joghurt mit Ei, Öl und Tomatenmark gut miteinander verrühren. Möhren, Petersilie und Käsewürfel nur kurz unter die Mehlmischung mengen.

Schritt 4

Teig in die Vertiefungen der Form füllen. Muffins im Ofen (Mitte) ungefähr 25 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind. Kurz in der Form stehen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Muffins möglichst ganz frisch essen, dann schmecken sie einfach am besten.

Autor

Original GU Rezept

Anzahl Personen

Für 12 Stück:

Zubereitungszeit

50 Min.

Schwierigkeitsgrad

leicht

Kalorien

190kcal pro Portion