

OMAS SÜßE KAROTTEN



Zutaten (für 12 Portionen)

- 250 g Karotten
- 1 kleine Orange unbehandelt (Saft und Schale)
- 100 g Weizenmehl
- 100 g Weizen-Vollkornmehl
- ½ Pck. Backpulver
- 150 g gemahlene Mandeln
- ½ TL Ingwerpulver
- 1 Ei
- 150 g Zucker
- 100 ml Rapsöl
- 200 g Sauerrahm

Zubereitung

Karotten fein raspeln - Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln dazugeben. Orangensaft und -schale, Ei, Zucker, Öl und Sauerrahm verrühren. Danach die beiden Massen zusammenfügen und zu einem cremigen Teig verrühren. Teig in Muffinformen geben und bei 180 °C, 20-30 Minuten backen.

Notizen

OMAS SÜßE KAROTTEN

Zutaten:

- g Karotten
- g Weizenmehl
- g Weizen-Vollkornmehl
- kleine Orange(n) unbehandelt
- Pck. Backpulver
- g gemahlene Mandeln
- TL Ingwerpulver
- Ei(er)
- g Zucker
- g Sauerrahm
- ml Rapsöl

Notizen
