

Schneemann-Muffins

Man kann beliebige Muffins backen, z.B. Schokolade, Beeren.... Geeignet sind aber Karotten-Muffins, Rezept in Anlehnung an die klassische Aargauer Rüeblitorte.

Zutaten

(für ca. 24 Muffins)

100 g	Butter, weich
240 g	Zucker
1/2 TL	Salz
4	Eier
400 g	Rüeblitorte
3000 g	gemahlene Mandeln
200 g	Mehl
1 Beutel	Backpulver
1 TL	Natron
2 dl	Milch
24	Marzipankarotten
1	Zitrone, etwas Saft (nicht allen in den Puderzucker geben)
100 g	Puderzucker
1 Pack	Schokoperlen



Zubereitung



Butter in eine Schüssel geben und mit Zucker und Salz verrühren. Eier dazugeben unditerrühren, bis die Masse heller ist.

Karotten mit der Bircher Raffel reiben und dem Teig beigegeben. Mandeln, Mehl, Backpulver und Natron mischen und zusammen mit der Milch in die Masse einarbeiten. Teig in die vorbereiteten Formen geben. 25 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Mit Zitronensaft und Puderzucker dickflüssigen Guss herstellen. Muffins damit bestreichen, sofort 2 Augen aus Zucker und je eine Karotte darauf legen. Mit Schokoperlen Mund formen. Guss trocknen lassen – fertig!

[Zum Blogbeitrag](#)