

Rübli Muffins mit Eierlikörcreme

Zutaten für 12 Stück | 1 Muffin Blech



1. Die Eier zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz 3 – 4 Minuten cremig aufschlagen. Die flüssige Butter unterrühren. Die Haselnüsse, das Mehl, das Backpulver und den Zimt vermischen und kurz unterrühren.

2. Die Karotten mit der Rohkostreibe fein reiben und zum Schluss unter den Teig rühren.

3. Das Muffin Blech mit Papierförmchen auslegen, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) etwa 22 - 25 Minuten goldbraun backen.

4. Für die Eierlikörcreme den Speisequark mit dem Eierlikör und dem Puderzucker cremig rühren. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben. 1 EL Creme abnehmen und mit der eingeweichten und gut ausgedrückten Gelatine behutsam erwärmen und auflösen. Das Gelatinegemisch zügig unter die restliche Creme rühren. Die Eierlikörcreme am besten in einen Spritzbeutel füllen und mindestens 1 Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für den Karotten-Nuss-Teig

- 3 Eier (für je 1 Ei 60 g Apfelmus bzw. eine halbe Banane als Alternative)
- 100 g heller Rohrohrzucker
- 10 g echter Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g STERNENFAIR Butter, geschmolzen
- 150 g geriebene Haselnusskerne oder Mandelkerne
- 60 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 1 gehäufte TL (6 g) Backpulver
- 1 TL gemahlener Zimt
- 150 g Karotten, geschält

Für die Eierlikörcreme

- 250 g Speisequark, Rahmstufe
- 75 g Eierlikör (siehe Tipp)
- 30 g Puderzucker
- 100 g geschlagene Sahne
- 1 Blatt Gelatine, eingeweicht

Zum Garnieren

- Puderzucker
- Essbare Blüten (z.B. Viola) oder essbare Stiele (z.B. Fenchel)

5. Die Rübli Muffins vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben und mit Eierlikörcreme und essbaren Blüten garnieren.

Tipp

Der Eierlikör kann durch 75 g STERNENFAIR Joghurt und etwas Puderzucker ersetzt werden. Die saftigen Rübli Muffins schmecken fast am nächsten Tag noch besser.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Irmi Rumberger und das sternenfair Team