



<b>Aktivität:</b>	Ostermuffins backen
<b>Alter:</b>	3 – 10Jahre
<b>Dauer:</b>	40Minuten
<b>Material:</b>	Muffinsform, 100g Karotten, 75g geriebene Haselnüsse, 125g Margarine, 2 Eier, 100g Mehl, 1 Pkg. Backpulver Glasur: 60g Staubzucker, 2 EL Orangensaft

**Vorbereitung:**

- #Karotten schälen und mit dem Reibeisen fein reiben
- #Backofen auf 180Grad vorheizen

**Zubereitung:**

- #Geriebene Karotten, Haselnüsse, Margarine, Zucker und Eier in eine Schüssel geben und verrühren
- #Mehl mit Backpulver vermischen und unter den Teig heben
- #Den Teig in gleichmäßig auf die Muffinförmchen aufteilen
- #Bei 180Grad für etwa 30Minuten backen

**Glasur:**

- #Orangensaft in einem kleinen Topf erwärmen und mit einem Schneebesen löffelweise den Staubzucker einrühren (damit es nicht klumpt), bis ein streichfähiger Zuckerguss entstanden ist.
- #Die ausgekühlten Muffins damit bestreichen!

