

## HERZHAFTE MÖHRENMUFFINS



### Zutaten für 12 Stück:

150 g Möhren  
100 g Zucchini  
10 Stiele Schnittlauch  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
2 Eier  
3 EL Sonnenblumenöl  
100 ml Wasser  
50 g geriebener Gouda  
12 Papierförmchen

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.  
Die Möhren schälen und zusammen mit der Zucchini fein raspeln. Den Schnittlauch klein schneiden.  
Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer, Eier, Öl und Wasser mit einem Handrührgerät in einer Schüssel verrühren. Möhren, Zucchini, Schnittlauch und Käse anschließend unterheben.  
Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig auf die Förmchen verteilen.  
Anschließend 20 bis 25 Minuten im Backofen goldbraun backen.