

# Pferde Muffins für den Pferdegeburtstag



**30-45 min.**



**12 Personen**



**leicht**

## Für den Teig:

- Butter 60 g
- Mehl 180 g
- Zucker 100 g
- Zimt 1 TL
- Vanille-Zucker 1 Pk
- Backpulver 1 TL
- Salz 1/2 TL
- Eier 2 Stk
- Milch 50 ml
- Apfel (groß) 1 Stk
- Möhren 2-4 Stk (ca. 150g)
- Kokosflocken 3 EL
- Papierförmchen
- optional Zuckermöhren zum Verziern

1

Schäle den Apfel, viertele und entkerne ihn. Schneide Kopf und Spitze der Möhren ab und schäle auch diese. Dann raspelst du Apfel und Möhren grob durch eine Küchenreibe.

2

Die warme Butter verrührst du mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig. Gib die beiden Eier und die Milch dazu und rühre weiter.

3

Zu der schaumigen Masse gibst du jetzt Mehl Backpulver und Zimt und vermischst feuchte und trockene Zutaten.

4

Im nächsten Schritt hebst du die geraspelten Möhren und Apfel vorsichtig unter den Teig. Zum Schluss hebst du noch die Kokosflocken unter.

5

In ein Muffinblech setzt du 12 Förmchen und befüllst diese mit Teig. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten auf 200 Grad Ober-Unterhitze. Die Muffins sind fertig wenn sie oben etwas aufreißen, mache zur Sicherheit aber auch den Stäbchen Test.

**Wir wünschen dir viel Spaß  
bei deinem Pferdegeburtstag!**