

Möhrenmuffins mit Nüssen (ohne Mehl)

- **5 Eier**
- **70 g Datteln (eingeweicht)**
- **300 g Karotten**
- **300 g gemahlene Haselnüsse**
- **50 g Walnüsse**
- **1 Teelöffel Zimt**
- **2 Teelöffel Weinsteinbackpulver**

Den Ofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Karotten schälen und reiben. Datteln in einem Mixer klein mixen oder mit dem Pürierstab zu einer Masse pürieren. Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee steif schlagen und bei Seite stellen. Eigelb mit Dattel cremig rühren. Möhren, Haselnüsse, Weinsteinbackpulver und den Zimt zur Eigelbmasse geben. Anschließend den Eischnee unterheben. 50 g Walnüsse grob hacken und diese unter die Kuchenmasse geben. Die Masse in eine, mit Muffinpapierförmchen ausgefüllte Form geben und im vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen.

Guten Appetit 😊