



MÖHRENSCHALEN-KÜCHLEIN

200 g Karottenschalen
50 g Apfelschalen

- Karotten- und Apfelschalen in kleine Stücke schneiden oder häckseln.

75 g Margarine
90 g Honig
2 Eier

- Die Margarine mit Honig und Eiern in einer Schüssel verrühren.

130 g Vollkornmehl
60 g Haferflocken
1 TL Zimt
2 TL Backpulver
Salz

- Alle trockenen Zutaten hinzugeben und verrühren.
- Anschließend die Möhren- und Apfelschalen unter den Teig heben.

Muffinförmchen

- Den Teig in ca. 12 Muffinförmchen füllen.
- Die Küchlein für 20 Minuten bei 175 °C Ober-/ Unterhitze backen.

Tipp: Mit dem Frostig unseres Karottenkuchens schmecken die Küchlein noch besser!

