Zutaten

Für den Teig:

- 125 g Dinkelmehl
- 100 ml Pflanzendrink
- 50 ml neutrales Öl
- 75 g Karotten
- 60 g Rohrohrzucker
- 40 g gemahlene Nüsse, z.B. Haselnüsse
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 5 g Vanille Aroma
- nach Belieben: 1 Prise Zimt

Glasur:

- 35 g Puderzucker
- etwa 1 bis 2 EL Zitronensaft

Für die Marzipanmöhren:

- 70 g Marzipan Rohmasse
- vegane Lebensmittelfarbe in Orange
- veganes grünes Esspapier

Vegane Mini-Rüblimuffins

etwa 18 Stück
60 Minuten

1. Karotten waschen, Enden abschneiden und fein raspeln (Schale bei Bio-Karotten dranlassen).

2. Dinkelmehl, **Zucker**, **Salz**, **Zimt**, **Natron**, **Backpulver** und **Nüsse** in einer Schüssel vermischen. **Pflanzendrink**, **Öl** und **Vanillearoma** zugeben, zu einem glatten Teig verrühren, **Karotten** unterheben.

3. Teig mit angefeuchteten Teelöffeln in Muffinförmchen füllen. Bei 180 °C (Ober-und Unterhitze) 12–18 Minuten backen, danach auskühlen lassen.

4. Marzipan mit **oranger Lebensmittelfarbe** kneten, kleine Karotten formen, Rillen einritzen, grünes **Esspapier** als „Blatt“ stecken. **Puderzucker** mit **Zitronensaft** zu streichfähiger **Glasur** verrühren. Muffins glasieren, Marzipanmöhre draufsetzen und trocknen lassen.