

Pastinakenmuffins

Pastinaken habe ich erst in der Breizeit von Flynn kennengelernt. Zwar habe ich sie mal in den Supermarktregalen gesehen, aber bis dato keine Aufmerksamkeit geschenkt. Dabei schmecken Pastinaken wirklich toll und sind sehr vielseitig! Sie sind ähnlich wie Karotten, leicht süßlich aber weniger wässrig. Auf die Idee, Pastinakenmuffins zu backen, bin ich gekommen, weil Flynn in seinem ersten Lebensjahr keine Karotten vertragen hat. Ich habe also allerhand Gerichte, die Möhren forderten, durch Pastinaken ersetzt. Also warum nicht mal Pastinakenkuchen, anstelle des üblichen Karottenkuchen?! Durch Zimt, Ingwer und dem [Brown Sugar](#) schmecken die Muffins herrlich würzig und gleichzeitig süß. Und machen sich außerdem hervorragend als Unterwegs-Snack!

Zutaten

- 3 - Pastinaken
- 1 - Apfel
- 300 gr - Mehl
- 1 EL - Backpulver
- 50 gr - Muscovadozucker
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 1 TL - Zimt
- 0.5 TL - Ingwer (Pulver)
- 50 gr - Walnüsse
- 2 - Eier
- 150 ml - Milch
- 100 ml - Öl

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver, Brown Sugar, Vanillienzucker, Zimt und Ingwer in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.
3. In einer separaten Schüssel die Eier, Milch und das Öl zusammen mixen.
4. Nun die Mehlmischung zu der Milchemischung geben und solange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Die Pastinaken und den Apfel schälen und reiben.
6. Die geriebenen Pastinaken, Apfel und die gehackten Walnüsse unter den Teig rühren.
7. Nun den Teig gleichmäßig auf 12 Muffinförmchen verteilen.
8. Für ca. 18 min, im Backofen backen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia