

# Walnut Carrot Raisin Muffins

für 4 Personen

<b>Menge</b>	<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
150 g	Zucker,	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter,
150 g,	Butter geschmolzen	Zucker und Eier zusammenrühren.
2	Eier,	Trockene Zutaten dazu sieben und
250 g	Mehl	darunter mischen. Karotten, Baumnüsse
3 Tl,	Backpulver,	und Sultaninen darunter ziehen. Papier
1/2 Tl,	Salz	Backförmchen oder eben ein Muffin-Tin
1/2 Tl	Zimt,	mit dem Teig füllen und 20-25 Minuten
150 g	Karotten gerieben,	backen. Ergibt 12 Muffins.
80 g,	Baumnüsse gehackt	
80 g.	Sultaninen	