

Whole-Grain-Orange-Carrot-Muffins wie bei Tim Hortons

Kanada zum Frühstück! Diese Whole-Grain-Orange-Carrot-Muffins schmecken wie das kultige Original von Tim Hortons – saftig, würzig und mit einem Hauch Orange und Zimt. Wer schon mal in Kanada war, kennt und liebt sie garantiert. Jetzt könnt ihr euch dieses Café-Gefühl ganz einfach nach Hause holen – mit einem Rezept, das wirklich jedem gelingt.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 25 Min. · Gesamtzeit 55 Min. · 24 Portionen

Zutaten

280 g Vollkornmehl
90 g Weizen- oder Haferkleie
200 g Zucker
1 Pk. Backpulver
1 TL Natron
1 TL Salz
2 TL Zimt
1/2 TL geriebener Ingwer
4 Eier
360 ml Buttermilch
240 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
2 TL Vanillepaste
175 g bittere Orangen-Marmelade
1 Bio-Orange
340 g Möhren (fein gerieben)
4 EL Haferflocken

Zubereitung

1. Heizt zuerst euren Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vor.
2. Vermischt in einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten miteinander: 280 g Vollkornmehl, 90 g Kleie, 200 g Zucker, 1 Pk. Backpulver, 1 TL Natron, 1 TL Salz und 2 TL Zimt.
3. Verrührt in einer zweiten Schüssel 4 Eier, 360 ml Buttermilch, 240 ml Öl, 2 TL Vanillepaste 175 g Orangen-Marmelade und ½ TL geriebener Ingwer. Reibt die Schale der Bio-Orange ab und presst den Saft aus. Gebt beides ebenfalls dazu.
4. Gießt die flüssige Mischung zu den trockenen Zutaten und verrührt alles zu einem homogenen Teig. Hebt anschließend die fein geriebenen Möhren vorsichtig unter den Teig.

- 5.** Legt euer Muffinblech mit Papierförmchen aus und füllt jedes Förmchen zu etwa drei Vierteln mit Teig. Streut zum Schluss ein paar Haferflocken über jeden Muffin.
- 6.** Backt die Muffins für ca. 23-25 Minuten im vorgeheizten Backofen. Macht zur Sicherheit die Stäbchenprobe: Stecht dazu einen Holzspieß in die Mitte eines Muffins. Kommt er ohne Teigreste wieder heraus, sind eure Muffins fertig.
- 7.** Lasst die Muffins kurz abkühlen, bevor ihr sie aus der Form nehmt – und dann: guten Appetit!

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/whole-grain-orange-carrot-muffins-wie-bei-tim-hortons>