

Krydrede gulerodsmuffins (glutenfri)

12 stk.

200 g fint revet gulerod

75 g rosiner

75 g dadler

165 g risemel

3 æg

3 spsk. rapsolie

2 tsk. bagepulver

1½ tsk. kanel

¾ tsk. stødte nelliker

¾ tsk. ingefær

¾ tsk. vaniljepulver

1 knivspids salt

¾ dl. ufiltreret æblemost



Skræl og riv gulerødderne fint og hak dadler og rosiner i små stykker. Bland alle de tørre ingredienser sammen i en skål og pisk æggene luftige med æblemost (det tager ca. 5 minutter). Vend forsigtigt de tørre ingredienser sammen med æg og æblemost. Kom dejen i 12 muffinsforme og bag dem på 175 grader i 25 minutter.