



# Rote-Bete-Muffins

Zutaten für etwa 20 kleine Muffins:

- 150 g gegarte Rote Bete
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier
- 120 ml Milch
- 3 EL Sonnenblumenöl

Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Eier, Rote Bete, Milch und Öl in eine Schüssel geben. Mehl und Backpulver zum Schluss dazu geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den zähen Teig in Papierförmchen verteilen. Diese dann bei etwa 180 Grad für 15 min backen.