

KAROTTEN CUPCAKES

ZUTATEN FÜR DIE KAROTTEN-CUPCAKES (12 STÜCK)

- 120 G WEICHE BUTTER
- 120 G STAUBZUCKER
- 2 ZIMMERWARME EIER
- 2 KAROTTEN
- 60 ML LAUWARME MILCH
- 100 G MEHL
- 75 G GEMAHLENE MANDELN ODER HASELNÜSSE
- 1 TL BACKPULVER
- 1 TL NATRON
- ETWAS GEMAHLENE VANILLE / 1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
- ABRIEB UND SAFT EINER HALBEN ZITRONE
- 1 PRISE SALZ

ZUBEREITUNG KAROTTEN CUPCAKES

1. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein 12er Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Die Karotten je nach Belieben etwas gröber oder sehr fein Raspeln und mit etwas Zitronensaft beträufeln. (Das verhindert, dass die Karotten braun werden)
2. Die weiche Butter mit dem Staubzucker sowie Vanille und Salz in eine Rührschüssel geben und ca. 1-2 Minuten weiß-cremig verrühren.
3. Anschließend die Eier einzeln nacheinander jeweils mindestens eine halbe Minute einrühren. (Das ist deshalb sehr wichtig, damit sich die Zutaten gut miteinander verbinden können.) Den Zitronensaft und -abrieb langsam einrühren.
4. Das Mehl mit dem Backpulver, Natron und den gemahlten Nüssen vermischen und abwechselnd mit der Milch portionsweise unter die Eier-Butter-Masse heben. Unbedingt darauf achten, dass der Teig nicht zu lange gerührt wird. Ansonsten fallen die Cupcakes nach dem Backen wieder zusammen.
5. Zum Schluss die geraspelten Karotten unterheben und den Teig mithilfe eines Eisportionierers oder Spritzbeutels gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen.
6. Die Muffins im vorgeheizten Backofen für ca. 25-30 Minuten goldgelb backen und anschließend auskühlen lassen.

ZUTATEN CREAM CHEESE FROSTING

- 250 g FRISCHKÄSE
- 250 ml SAHNE
- 70 g STAUBZUCKER
- 1 PÄCKCHEN SAHNESTEIF
- 1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
- ABRIEB EINER HALBE ZITRONE

ZUBEREITUNG DES CREAM CHEESE FROSTINGS

1. Den Frischkäse in eine Rührschüssel geben und mit dem Zucker, Zitronenabrieb und der Vanille auf niedrigster Stufe cremig verrühren.
2. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unterheben. Das Cream Cheese Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kreisförmig auf die Karotten Muffins aufspritzen.
3. Die Karotten Cupcakes mit kleinen Marzipan Karotten und gehackten Nüssen dekorieren und bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.



Quelle: <https://www.genusskind.at/karotten-cupcakes/>