

Karotten-Cupcakes



Ein einfaches Rezept wird für diese leckeren Cupcakes verwendet. Geraspelte Karotten halten diesen Teig feucht und locker und sorgen zusätzlich noch für eine zarte Süße.

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

Zutaten für den Teig

140 g extrafeiner Zucker
2 Eier (Zimmertemperatur)
120 ml neutrales Pflanzenöl
Abrieb und Saft 1/2 unbehandelten Orange
140 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1/2 TL Zimt
1/4 TL Muskat
1 Prise Salz
200 g geraspelte Karotten

100 g gehackte Walnüsse

Zutaten für das Topping

200 g Frischkäse

1,5 EL klarer Honig

1/2 EL Orangensaft

Fertige Marzipankarotten (alternativ 100 g Marzipanrohmasse, Lebensmittelfarbe und etwas Schnittlauch)

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
3. Eier mit Zucker, Öl, Orangensaft und- abrieb leicht schaumig rühren.
4. Mehl, Backpulver, Salz und Gewürze mischen, auf die feuchten Zutaten sieben und verrühren.
5. Zum Schluß noch die Karotten und Nüsse unterheben.
6. Teig in die Förmchen füllen und ca. 25 Minuten backen.
7. Zum Abkühlen auf ein Gitter stellen.
8. Für den Belag Frischkäse, Honig und Orangesaft verrühren und eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
9. Wer die Marzipankarotten selber machen möchte färbt die Rohmasse mit Lebensmittelfarbe orange und schneidet 12 Stücke daraus. Die einzelnen Stücke in der Handfläche in "Karottenform" rollen. Mit einem scharfen Messer kleine Kerben eindrücken. Schnittlauch als Stiel ans Ende der Karotten stecken (oder vorher ein Stück Rohmasse abschneiden und grün einfärben).
10. Das Topping entweder mit einem Löffel oder wie ich mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle aus die Cupcakes geben und mit den Marzipankarotten dekorieren.