



Full Pantries

Carrot Cake Cupcakes mit Frischkäse-Buttercreme-Frosting

Für 12 Cupcakes

Karottenkuchenteig

- 200g fein geraspelte Karotten
- 100g gemahlene Mandeln
- 100g gemahlene Haselnüsse
- Abrieb einer halben Bio-Orange
- 125g brauner Zucker
- 1 ½ EL Speisestärke
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- ½ TL Natron
- 30g geschmolzene Butter

Frischkäse-Frosting

- 300g Frischkäse
- 100g Butter
- 125g Puderzucker

Dekoration

- Optional: Goldpuder
- Optional: Ahornsirup

Anleitung:

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Karotten fein reiben und in einer Schüssel mit den Nüssen, Orangenzesten, Natron sowie der Speisestärke mischen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen (dafür am besten für ca. 30 Sekunden bei 360

Watt in die Mikrowelle geben oder über einem Wasserbad rühren). Das Eiweiß separat mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbzuckermasse mit den vermischten trockenen Zutaten kurz verrühren. Die Butter in der Mikrowelle schmelzen und unter den Teig rühren. Zum Schluss die Eiweißmasse unterziehen. Die Muffinform mit Papierförmchen auskleiden oder gut einfetten. Anschließend den Teig gleichmäßig verteilt in die Mulden füllen und für etwa 30 Minuten backen.

Die Butter bei Zimmertemperatur etwas erweichen lassen oder ganz kurz bei niedriger Wattanzahl in die Mikrowelle geben (sie sollte etwas weicher, aber noch kühl sein). Dann gemeinsam mit dem Puderzucker einige Minuten hell cremig aufschlagen. Zuletzt den Frischkäse kurz unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

Die Muffins gut auskühlen lassen, dann auf jeden Muffin kreisförmig eine Rosette aufspritzen und nach Wunsch mit etwas Goldpulver o.ä. dekorieren. Optional kurz vor dem Verzehr mit etwas Ahornsirup beträufeln.