



## - ANZEIGE -

Ich liebe saftigen Karottenkuchen soooooo sehr. Das erste Rezept im neuen Jahr sind also diese leckeren Karotten Muffins mit Vanille-Topping. Ich pimpe gerne Klassiker auf oder wandle sie in Cupcakes um, so gibt es immer wieder etwas Neues und es schmeckt jedem - vor allem kann man Cupcakes so schön dekorieren und auch verschenken. Die Carrot Cupakes habe ich mit etwas Kokos verfeinert, ein weiteres Rezept mit Mandeln findet ihr ebenfalls auf meinem Blog und in der App.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und setze Papierförmchen in das Muffinblech.

## MUFFINS

Schäle die Karotten nach Belieben und rasple sie fein. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz, Vanilleextrakt und der Orangenpaste in 3-4 Minuten weiß cremig. Rühre die Karotten mit der Buttermilch und dem Sonnenblumenöl kurz ein. Gib das Mehl mit dem Backpulver, den Kokosraspeln und dem Zimt dazu und rühre es kurz ein, bis sich alles verbunden hat. Fülle den Teig mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 30-35 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und der Form und lasse sie auf einem Abkühlgitter vollständig abkühlen.

## VANILLECREME

Verrühre die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt in etwa 5 Minuten cremig. Rühre den Frischkäse ein und fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle.



Die Creme kannst du nach Belieben noch mit Zimt oder Orangenpaste verfeinern.

## DEKORATION

Röste die Kokosraspeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett, bis sie sich leicht bräunen und duften. Nimm sie dann aus der Pfanne und lasse sie abkühlen. Spritze die Creme als kleine Rose auf die Muffins. Streue die gerösteten Kokosraspeln und etwas Zimt darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## MUFFINS:

- 150 g** Karotten
- 2** Eier
- 130 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Orangenpaste
- 130 g** Buttermilch
- 90 g** Sonnenblumenöl
- 175 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 80 g** Kokosraspeln
- ½ TL** Zimt

## VANILLECREME:

- 100 g** Butter (weich)
- 100 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Frischkäse

## DEKORATION:

- 50 g** Kokosraspeln
- 1 TL** Zimt