

CARROT CUPCAKES / KAROTTENMUFFINS MIT VANILLE FROSTING



Wenn ihr auf der Suche nach einer süßen Leckerei seid, die eine gesunde Note hat, sind Carrot Cupcakes, oder auch Karottenmuffins genannt, genau das Richtige! Sie sind saftig, süß und werden mit einem cremigen Vanille Frosting gekrönt, das den perfekten Kontrast zur Würze der Muffins bietet. Die hübschen Muffins sind eine hervorragende Möglichkeit, um eine Portion Gemüse in eurem Dessert zu verstecken. Die Karotten verleihen den Muffins nicht nur ihre schöne orange Farbe, sondern sorgen auch für extra Saftigkeit.



Zubereitungszeit
30 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 ein Muffinblech.

MUFFINS

Schäle die Karotten nach Belieben und rasple sie fein. Verrühre sie dann mit den restlichen Zutaten, 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.



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

FROSTING

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt in etwa 4-5 Minuten cremig. Rühre den Frischkäse ein und fülle das Frosting in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle.

DEKORATION

Spritze die Creme auf die Muffins. Hacke die Mandeln grob und streue sie gemeinsam mit den Crispearls auf die Cupcakes. Schäle die Kuvertüre mit einem Sparschäler zu kleinen Röllchen und gib sie ebenfalls auf die Cupcakes. Stelle die Cupcakes bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

MUFFINS:

- ☐ **200 g** Karotten
- ☐ **70 g** Mandeln (gemahlen)
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **200 g** Mehl
- ☐ **1.5 TL** Backpulver
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **½ TL** Zimt
- ☐ **1 Pr.** Muskatnuss
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 TL** Orangenpaste
- ☐ **150 g** Buttermilch
- ☐ **150 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **2** Eier

FROSTING:

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

DEKORATION:

- ☐ **50 g** Mandeln
- ☐ **2 EL** Crispearls
- ☐ **20 g** Zartbitterkuvertüre