Karotten-Oster-Cupcakes

Die Karotten-Oster-Cupcakes sind die Stars im Osternest. Ein raffiniertes Rezept für alle, die beim Backen gern verzieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

2 Stk.	Eier
100 g	Kristallzucker
120 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz
210 g	Karotten
90 g	Haselnüsse (gerieben)
100 ml	Pflanzenöl
1 Stk.	Muffinform

Für das Schoko-Topping

200 g	Zartbitterschokolade

200 ml	Schlagobers
1 Packung	Zuckerguss (im Osterlook)

Zubereitung

1. Für die **Karotten-Oster-Cupcakes** zunächst den Ofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann das Backpulver mit dem Mehl in eine Schüssel sieben, mit etwas Salz vermischen.

2. In einer großen Backschüssel die Eier und den Zucker verrühren, bis die Masse schaumig ist. Die Mehlmischung langsam einrühren. Sobald der Teig glatt ist, die geriebenen Haselnüsse, die Karotten, den Zimt und das Öl untermischen.

3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Muffinblech darauf stellen, Papierförmchen einlegen. Den Teig gleichmäßig einfüllen. Zirka 20 bis 25 Minuten lang backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

4. Für das Topping die Bitterschokolade in kleine Stücke teilen. In einem Topf das Schlagobers langsam zum Kochen bringen, von der Herdplatte ziehen und die Schokolade unterrühren. Das Topping in den Kühlschrank stellen und auskühlen lassen. Sobald die Creme kalt ist, mit dem Rührgerät noch einmal durchschlagen und in eine Garnierspritze oder einen Sahnesack füllen. Einen glatten, schmalen Garnieraufsatz verwenden.

5. Die Schokocreme vorsichtig nestförmig auf die Cakes auftragen. Mittig jeweils eine Zuckergussfigur stecken (zum Beispiel Osterei). Mit essbaren Dekors aus Schokolade, Marzipan und Zuckerguss lassen sich die Karotten-Oster-Cupcakes kreativ verzieren.

Tipp

Bei Karotten-Oster-Cupcakes kann man die Kreativät bei den Dekorationen freien Lauf lassen.