

Karottencupcakes

Karottencupcakes sind ein leckeres Dessert und mit diesem Rezept gelingen sie immer.

Verfasser: cooknroll

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Foto: cooknroll

Zutaten

1 Stk. Muffinform

Cupcakes

3 Stk. Eier
200 g Karotten (gerieben)
40 g Rohmarzipan
60 g Feinkristallzucker
1 Prise Salz
1 EL Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
180 g Haselnüsse (gerieben)

Topping

150 g Frischkäse
1 EL Crème fraîche
1 EL Staubzucker

Nach Belieben Orangenschale (gerieben)

Zubereitung

1. Backrohr auf 180°C vorheizen. Marzipan in kleine Stücke reißen und mit Eidotter und 2 EL heißem Wasser schaumig schlagen. Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen. Mehl, Backpulver, Zimt und Haselnüsse mischen.
2. Geriebene Karotten, Marzipanmischung und Eischnee unter die Mehlmischung rühren, in Muffinformchen füllen und im Ofen 25 Minuten backen.
3. Die Küchlein abkühlen lassen und währenddessen aus Frischkäse, Creme fraiche, Staubzucker und Orangenschalen das Topping glattrühren.
4. Topping mit einem Dressiersack auf die erkalteten Kuchen dressieren und nach Belieben dekorieren.

Tipp

Marzipankarotten, Schokoeier für Ostern wären tolle Dekorationsmöglichkeiten.