

# 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. | <a href="#">Muffinform</a> |
|--------|----------------------------|

## Cupcakes

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 3 Stk.  | <a href="#">Eier</a>                |
| 200 g   | <a href="#">Karotten</a> (gerieben) |
| 40 g    | Rohmarzipan                         |
| 60 g    | Feinkristallzucker                  |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>                |
| 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 Muffinförmchen 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.