



## KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

### ZUTATEN

Teig:  
400g Möhren mit "Grün"  
250g Zucker  
1Pkg Vanillezucker  
4 Eier  
250g Mehl  
2TL Backpulver  
1/2 TL Zimt  
250ml Sonnenblumenöl  
50g gehackte Mandeln  
50g geriebene Mandeln  
Prise Salz

Frosting:  
450g Frischkäse  
60g Puderzucker  
1 Vanilleschote  
1TL Vanilleextrakt  
50ml Buttermilch  
Spritzer Zitrone

Dekoration:  
30g ungesalzene Pistazien

### REZEPT: CARROT CAKE CUPCAKES

1. Ofen auf 180° vorheizen
2. Das Grün der Möhren "stutzen" und noch ca. 6 cm Grün an der Möhre lassen. Möhren waschen und mit einem Sparschäler schälen. den "Kopf" der Möhre abschneiden und für die Deko Beiseite stellen
3. Möhren auf der feinsten Reibe klein raspeln. Achtung: Muskelkater vorprogrammiert!
4. Für den Rührteig zunächst Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen und anschließend Mehl, Backpulver, Zimt, Sonnenblumenöl und Salz zufügen
5. Nun gehackte und geriebene Mandeln, sowie die geriebenen Möhren vorsichtig unter den Teig heben. Der Teig sollte nun eine flüssige und dank der Karotten auch stückige Konsistenz haben
6. Muffinblech mit Förmchen auslegen und ca. 2 EL Teig hineinfüllen, bei 180° 20 Minuten goldig backen
7. Für das Frosting Frischkäse und Puderzucker auf höchster Stufe zusammen rühren und anschließend Vanillemark, Vanilleextrakt, Buttermilch und Zitrone zufügen. Da die Konsistenz jetzt sehr flüssig ist, Frosting für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Der Frischkäse wird in dieser Zeit wieder fester
8. Muffins gut auskühlen lassen und anschließend mit Frosting bestreichen
9. Pistazien hacken und über die Cupcakes geben. Anschließend die "Möhrenköpfe" auf den Cupcakes platzieren. Je nach Größe der Karotten, haben am Ende nicht alle Cupcakes eine Möhre. Bei denen ohne einfach ein bisschen mehr Pistazien drüber streuen

REICHT FÜR 24 PERSÖNLICHEN

DAUERT 1,5 STUNDEN  
(VORBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN)



#### MEIN TIPP:

Frosting ist manchmal echt fies und wird oftmals zu dünnflüssig, sodass Dekorationen fast unmöglich sind. Um wieder eine dickere Konsistenz zu bekommen, könnt ihr Teelöffelweise Speisestärke oder instant Vanillepuddingpulver unterrühren. Die Flüssigkeit wird gebunden und das Frosting ist wieder euer Freund.

NOTIZEN

smeckt nich. gifft dat nich  
KÜCHEN DEERN

