Karotten-Cupcakes mit Orangenquark

Zeit gesamt 50min

Zubereitungszeit 20min

Schwierigkeit Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Karotten	2 St.
Pekannusskerne	50 g
Rosinen	30 g
Eier	3 St.
Brauner Zucker	175 g
Salz	
Sonnenblumenöl	125 ml
Weizenmehl, Type 405	180 g
Backpulver	1 TL
Muskatnuss, gemahlen	0.25 TL
Orangen	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, feine Reibe, grobe Reibe, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Nüsse grob hacken und in einer Schüssel mit Karotten und Rosinen mischen.

2. In einer Schüssel Eier mit Rohrucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen dickcremig und hell schlagen. Öl unter Rühren langsam zugießen. Mehl, Backpulver und Muskat mischen und kurz unterschlagen. Karottenmischung unterheben.

3. Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden und Teig in die 12 Mulden verteilen. Im Ofen ca. 30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Orange heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Quark mit Orangenschale, -saft und Puderzucker vermengen und abschmecken. Orangenquark auf den Karotten-Cupcakes verteilen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	278 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g