



Karottenkuchen-Cupcakes

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
🕒 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Karotten	150 g
Eier	2 St.
Zucker	130 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Orangenpaste	1 TL
Buttermilch	130 g
Sonnenblumenöl	90 g
Weizenmehl, Type 405	175 g
Backpulver	1 TL
Kokosraspel	130 g
Zimt	1.5 TL
Butter	100 g
Puderzucker	100 g
Frischkäse, natur	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne, grobe Reibe, Handrührgerät mit Schneebesens, Spritzbeutel, Muffinform

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und setze die Papierförmchen in das Muffinblech.

2. Muffins

Schäle die Karotten nach Belieben und rasple sie fein. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz, 1 TL Vanilleextrakt und Orangenpaste in 3-4 Minuten weiß cremig. Rühre die Karotten mit der Buttermilch und dem Sonnenblumenöl kurz ein. Gib das Mehl mit dem Backpulver, 80 g Kokosraspeln und 0,5 TL Zimt dazu und rühre es kurz ein, bis sich alles verbunden hat. Fülle den Teig mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 30-35 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und der Form und lasse sie auf einem Abkühlgitter vollständig abkühlen.

3. Vanillecreme

Verrühre die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt in etwa 5 Minuten cremig. Rühre den Frischkäse ein und fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle.

Tipp: Die Creme kannst du nach Belieben noch mit Zimt oder Orangenpaste verfeinern.

4. Dekoration

Röste 50 g Kokosraspeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett, bis sie sich leicht bräunen und duften. Nimm sie dann aus der Pfanne und lasse sie abkühlen. Spritze die Creme als kleine Rose auf die Muffins. Streue die gerösteten Kokosraspeln und 1 TL Zimt darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	350 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	20 g