

Rezept

Carrot-Cupcakes mit Ananas

Ein Rezept von Carrot-Cupcakes mit Ananas, am 05.08.2024

Zutaten

2 Möhren (ca. 150 g)
175 g Mehl
1 leicht gehäufter EL Natron (7 g)
Salz
150 ml Sonnenblumenöl
60 g Kokosraspel

Für das Frosting

60 g weiche Butter
1 EL flüssiger Honig (25 g)
185 g Doppelrahmfrischkäse

Außerdem

12 Marzipanmöhren zum Verzieren
Orangenschale zum Verzieren

120 g Ananas (aus der Dose)
150 g brauner Zucker
1 TL Zimtpulver
½ TL gemahlener Ingwer
75 g gehäutete Mandeln
2 Eier

50 g Puderzucker
1 TL abgeriebene Schale und 1 - 2 TL Saft von 1 Bio-Zitrone

Puderzucker zum Verzieren

12 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 190° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Möhren schälen, grob raspeln. Ananas grob zerkleinern, pürieren. Mehl, Zucker, Natron, Gewürze und 1 Prise Salz mischen. Mandeln grob hacken.
2. Öl und Eier mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. verquirlen. Ananas unterrühren. Nacheinander Mehlmischung, Mandeln, Kokos- und Möhrenraspel dazugeben und mit einem Löffel kurz untermischen. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Cakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Inzwischen weiche Butter, Puderzucker, Honig, Zitronenschale und -saft mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. hell-cremig aufschlagen. Den Frischkäse kurz unterrühren. Topping wellig auf den Cupcakes verstreichen. Mit Marzipanmöhren, Puderzucker und Orangenschale verzieren.