

Rezept

Würzige Möhren-Cupcakes

Ein Rezept von Würzige Möhren-Cupcakes, am 03.08.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 200 g Möhren | 200 g weiche Butter |
| 110 g Zucker | 1 Prise Salz |
| 3 Eier | 110 g gemahlene Mandeln |
| 150 g Mehl | 3 gehäufte TL Backpulver |
| 1/2 TL frisch gerieben Muskatnuss | 1/2 TL Zimtpulver |
| 2 gehäufte EL Kokosraspel | abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange |
| 100 g Ananasstücke (aus der Dose) | 3 EL Cashewnusskerne |
| 150 g Doppelrahmfrischkäse | 2 EL frisch gepresster Orangensaft |
| 4 EL Puderzucker | 12er-Muffinblech |
| 12 Papierförmchen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Möhren schälen und fein reiben. 50 g Butter mit Zucker und Salz cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Mandeln mit Mehl, Backpulver, Muskat, Zimt, Kokosraspeln und Orangenschale mischen und zügig unter die Eiermasse rühren. Die Ananas abtropfen lassen und klein schneiden, mit den Möhren unter den Teig rühren.
2. Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, die Cakes herauslösen und auskühlen lassen.
3. Die Cashewnusskerne hacken, goldgelb rösten und abkühlen lassen. 150 g Butter mit Frischkäse, Orangensaft und Puderzucker cremig rühren. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cakes spritzen. Mit Cashewnusskernen bestreuen.