

Benötigte Zutaten

Cupcakes	
120 g	Premium Naturjogurt 3,6 %
150 g	Weizenmehl
300 g	Karotten fein gerieben
1/4 TL	Natron
1/2 TL	Zimt gemahlen
1 Prise	Muskatnuss gerieben
3 Prisen	Salz
80 g	Premium Teebutter
100 g	brauner Zucker
2	Eier
1 Pkg.	Backpulver

Karotten-Cupcakes

mit Joghurt Frosting

Anleitung

Cupcakes

1. Ein feinmaschiges Metallsieb auf eine Schüssel setzen, Geschirrtuch einlegen, das Joghurt in das Sieb geben und die Molke ablaufen lassen. Dabei während der Verarbeitung der restlichen Zutaten immer wieder mit einem Messer durch die Joghurtmasse „schneiden“ (im Karomuster), um die Oberfläche zu vergrößern und den Vorgang zu beschleunigen.

2. Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Nun die Karotten schälen und fein raspeln.

3. Dann die Butter schmelzen und den Zucker mit einem Schneebesen einrühren. Kurz abkühlen lassen.

4. Anschließend Butter-Zucker-Mischung mit Dotter schaumig rühren.

5. Jetzt das Mehl mit Backpulver, Zimt, Muskat und Karotten gut vermengen und abwechselnd mit Joghurt einrühren.

6. Zuletzt Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

7. Das Muffinblech mit Förmchen auslegen und die Teigmasse gleichmäßig darin verteilen. Sie reicht für acht bis zehn Cupcakes.

8. 30 Minuten backen. Zur Sicherheit mit einer Nadel reinstechen. Die Cupcakes sind fertig, wenn kein Teig daran kleben bleibt

Frosting

9. Schlagobers mit Sahnesteif sehr fest schlagen.

10. Joghurt, Zucker und die frisch geriebenen Nüsse zugeben und kurz mixen.

11. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins dressieren. Mit ganzen Haselnüssen garnieren.

Frosting

160 g	Premium Naturjogurt 3,6 %
1 Pkg.	Sahnesteif
250 g	Premium Schlagobers
40 g	Zucker
40 g	Haselnüsse frisch gerieben
10	Haselnüsse ganz

Nährwerte pro Portion

23 g Fett 6 EW 33 Kohlenhydrate 365 kcal 2.75 BE

Ein Rezept der:
AMA Marketing