

Gesund genießen

Karotten-Cupcakes mit Frischkäse-Frosting

Dessert: Wer bereits ein Rezept für das nahende Osterfest sucht, ist hier richtig: Wir haben in unserem Rezept der Woche dieses Mal saftige Carrot Cupcakes mit einem Frischkäse-Frosting für Sie.



Zutaten Cupcakes (12 Stück):

- 200 g Karotten
 - 2 Eier
- 70 ml Ahornsirup oder Honig
 - 60 ml Rapsöl
- 150 g Weizenmehl
 - 1 TL Backpulver
 - 1 TL Zimt
- ½ TL gemahlener Ingwer
 - Abrieb 1 Bio-Orange
 - 1 Prise Salz
- 40 g gehackte Walnüsse oder Pecannüsse

Frosting:

- 150 g Frischkäse
- 120 g griechischer Joghurt
- 2 EL Ahornsirup oder Honig
 - 1 TL Zitronensaft
- etwas Orangenabrieb

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Karotten fein reiben.
3. Eier mit Ahornsirup oder Honig cremig schlagen, Öl und Orangenabrieb unterrühren.
4. Mehl, Backpulver, Zimt, Ingwer und Salz mischen und unter die Eiermasse heben.
5. Karotten und Nüsse unterheben.
6. Teig auf die Muffinförmchen verteilen und für 20 bis 25 Minuten backen und im Anschluss vollständig auskühlen lassen.
7. Für das Frosting Frischkäse, Joghurt, Ahornsirup und Zitronensaft glattrühren. Auf die Cupcakes verteilen und mit Nüssen dekorieren.

 DRUCK/PDF