Karotten Cupcakes mit Zimt & Nüssen + Frischkäse Topping

Von Kuchenfee



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	**n/a**	**n/a**	**n/a**

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **60 ml** Öl
- **120 g** Zucker
- **2** Vanillinzucker **Päckchen**
- **2 x** Eier
- Prise Salz
- **175 g** Mehl
- **2 TL** Zimt
- **½ TL** Muskat
- **2 TL** Backpulver
- **200 g** Karotten
- **40 g** gehackte Walnüsse *(optional)*

TOPPING

- **½ x** Zitrone
- **220 g** Frischkäse
- Vanillinzucker
- **4 EL** Puderzucker

Zubereitung

01 Backofen bitte auf 180°C vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierchen auslegen & beiseite stellen. Die Möhren schälen & raspeln.

02 Öl, Zucker & Eier miteinander verrühren.

03 Mehl, Zimt, Muskat, Salz & Backpulver mit einander mischen.

04 Zwei Esslöffel der Mehlmischung auf die geriebenen Möhren geben & alles gut miteinander mischen.

05 Alle 3 Zutaten Komponenten kurz miteinander verrühren & dann in die Formen füllen.

06 Nach ca. 20 Minuten Backzeit die Muffins komplett auskühlen lassen.

07 Frischkäse mit einem Schneebesen glatt rühren. Dann Zitronen Saft + Cesten, Vanillezucker & Puderzucker dazu geben & alles cremig aufschlagen.

08 Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben & aufspritzen oder mit einem Tischmesser aufstreichen.

09 Mit etwas Zimt oder Karottenraspel ausgarnieren.