

## Karotten-Cupcakes mit Frischkäsetopping

Diese Cupcakes schmecken nicht nur zu Ostern. Sie sind super saftig und schmecken einfach nach mehr.

### **Für 12 Cupcakes:**

200g Mehl  
½ TL Backpulver  
½ TL Natron  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt  
200g gehobelte Karotten  
125g Zucker weiß  
100g brauner Zucker  
1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker  
2 Eier  
150ml Öl  
100g gehackte Walnüsse



### **Für das Topping:**

200g Sahne  
1 P. Sahnesteif  
250g Frischkäse (Doppelrahm)  
1 P. Sahnesteif  
75g-100g Puderzucker je nach Geschmack

etwas grüne Pastenfarbe

### **Deko:**

kleine Schokoeier nach Geschmack

**Backzeit: bei 160° Umluft für ca. 20-25 Minuten**

### **Zubereitung:**

Die Eier mit dem Zucker (braun und weiß) und der Vanillepaste/Vanillezucker schaumig rühren. Die trockenen Zutaten gut miteinander vermischen und zur Eiermasse geben. Nun alles solange miteinander verrühren bis sich alles gut verbunden hat. Zum Schluss hebt Ihr die gehobelten Karotten und die gehackten Walnüsse unter.

Verteilt den Teig nun in Eure vorbereitete Muffinform und backt das Ganze wie oben angegeben. Macht aber die Stäbchenprobe, da jeder Backofen anders backt.

Die Muffins dann komplett auskühlen lassen.

Für das Topping schlägt Ihr die Sahne mit 1 P. Sahnesteif steif und stellt diese dann beiseite. Dann rührt Ihr den Frischkäse mit dem Puderzucker glatt und gebt ebenfalls 1 P. Sahnesteif

darunter. Nun hebt Ihr die Sahne unter den Frischkäse und färbt die Masse nach Wunsch mit der grünen Pastenfarbe ein. Nun alles in einen Spritzbeutel geben und wie kleine Nester (also einen Kreis) spritzen. Darauf setzt Ihr nun Schokoeier oder einfach Eure Lieblingsostersüssigkeiten.

Gutes Gelingen!!!!