

## KAROTTENKUCHEN CUPCAKES

Für 18 Stück

### Zutaten

#### Zutaten für die Cupcakes:

- 200 g Mehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 1/4 TL Salz
- 1 1/2 TL Zimt
- 1/4 TL gemahlener Ingwer
- 300 g Seeberger Rohrzucker (fein)
- 160 ml Pflanzenöl
- 90 g Apfelmus
- 3 Eier (L), Zimmertemperatur
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 180 g geraspelte Karotten
- 60 g Seeberger Walnusskerne, gehackt
- 40 g Seeberger Kokosnuss geraspelt



#### Zutaten für das Frosting:

- 120 g Butter
- 170 g Frischkäse, Zimmertemperatur
- 1 Prise Salz
- 320 g Puderzucker, gesiebt
- 1/2 TL Vanille-Extrakt

## Zutaten für die Dekoration:

100 g Marzipan

Puderzucker

Lebensmittelfarbe (orange/grün)

gehackte Seeberger Walnuskerne

## Zubereitung

---

### Vorbereitung:

1. Den Backofen auf 175° C vorheizen. Muffinblech(e) mit Papierförmchen bestücken und zur Seite stellen.

### Zubereitung Muffins:

2. In einer Schüssel das Mehl mit Backpulver, Natron, Salz, Zimt und gemahlene Ingwer verrühren. Zur Seite stellen.

3. In einer großen Schüssel Rohrzucker, Öl und Apfelmus verrühren. Eier und Vanille-Extrakt zugeben und verrühren. Die Mehlmischung in zwei Portionen zugeben und jeweils nur kurz unterrühren. Geraspelte Karotten, gehackte Walnuskerne und Kokosraspeln unterheben.

4. Teig in die Papierförmchen füllen – die Förmchen sollten dabei nur etwa 2/3 voll werden. Für 15-17 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher testen, ob noch Teig kleben bleibt und erst herausnehmen, wenn der Zahnstocher sauber herauskommt. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

### Zubereitung Dekoration:

5. Während die Cupcakes backen, können die Deko-Karotten vorbereitet werden. Für die Karotten etwa 2/3 des Marzipans verwenden und mit der orangen Lebensmittelfarbe einfärben – den Rest mit grün färben und für das Karottengrün verwenden. Vorsicht: beim Färben tröpfchenweise arbeiten, die benötigte Färbung ist oft schneller erreicht als man denkt. Etwas Puderzucker zugeben und verarbeiten, falls das Marzipan zu klebrig wird. Kleine Karotten mit grünen Blättern formen und zur Seite legen.

### Zubereitung Frosting:

6. Für das Frosting die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. So lange kochen, bis sie anfängt braun zu werden – sie sollte aber nicht verbrennen. Wenn es anfängt nussig zu riechen, ist es richtig. Vom Herd nehmen und für 10 Minuten abkühlen lassen. In

eine hitzebeständige Schüssel füllen, abdecken und im Kühlschrank für etwa eine Stunde abkühlen lassen. Die Butter sollte wieder etwas angedickt haben, aber nicht fest sein. Die gekühlte Butter zusammen mit dem Frischkäse cremig aufschlagen. Salz und Puderzucker zugeben und alles so lange aufschlagen, bis es hell und luftig ist. In einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes dekorieren. Eine kleine Karotte auf das Frosting geben und mit gehackten Walnüssen bestreuen.

Die Nüsse in einem Mixer etwas zerkleinern. Mehl, Backpulver und Salz mischen, Buttermilch, Eier, Zucker und Honig zugeben. Alles mit einem Handrührgerät verrühren.

Den Teig ca. 5 min quellen lassen.

Zitronensaft und Honig in einer Schale verrühren, Äpfel und Kiwis schälen. Früchte fein würfeln und zu Honig und Zitronensaft in die Schüssel geben. Pfefferminzblättchen in feine Streifen schneiden, mit den Früchten mischen.

Öl in Pfanne erhitzen,  $\frac{1}{2}$  kleine Kelle Teig hineingeben, 1 TL Nüsse darüberstreuen. Die Pancakes von beiden Seiten goldbraun backen und mit Früchten anrichten.