Schoko-Möhren Cupcakes

Zutaten für 12 Cupcakes

100 g Zartbitterschokolade
200 g Möhren
2 Eier
90 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 ml Sonnenblumenöl
150 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
30 g Backkakao

Für das Topping
190 g Puderzucker
190 g Frischkäse
190 g weiche Butter
12 Zuckerdekor-Möhren

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zartbitterschokolade klein hacken und beiseitestellen. Dann die Möhren schälen, fein raspeln und ebenfalls zur Seite stellen.

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel so lange verrühren, bis die Masse schaumig ist. Anschließend das Sonnenblumenöl unter die Masse rühren.

Nun das Mehl, das Backpulver, das Salz und den Backkakao zur Masse geben und alles gut miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Anschließend die geraspelten Möhren und die Schokolade vorsichtig unter den Teig heben.

Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen und diese jeweils zu dreiviertel mit dem Teig befüllen.

Im Backofen für etwa 20 Minuten backen. Die Muffins danach abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Quelle: **www.meine-Möhren.de**

Für das Topping den Puderzucker in ein Schüssel sieben. Dann den Frischkäse und die Butter dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Das Topping nun mit einer Spritztülle auf die Muffins auftragen und ggf. mit Zuckerdekor-Möhren verzieren.