

Möhren Cupcakes mit Zitronen-Topping



Zutaten für 12 Cupcakes

Cupcake Teig

125 g weiche Butter
60 g weißer Zucker
40 g brauner Zucker
Prise Salz
2 Eier
100 ml Buttermilch
150 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g gemahlene Mandeln
250 g Möhren

Frosting

Abrieb von 2 Zitronenschalen
375 g Puderzucker
120 g weiche Butter
100 g Frischkäse
4 EL Zitronensaft

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Die Möhren schälen und fein raspeln.

125 g weiche Butter mit Zucker und Salz in einer Schüssel 5 Min. cremig rühren. Eier nacheinander dazu geben und jeweils 1 Min. rühren. Anschließend mit der Buttermilch verrühren.

Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln vermischen und mit der Creme verrühren. Die geraspelten Karotten unterheben. Den Teig in die Muffinform geben und im Backofen 20-25 Min. backen.

Die Zutaten für das Frosting 5 Min. lang zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Nach dem Abkühlen der Cupcakes das Frosting mit einem Spritzbeutel auftragen.