

CARROT CAKE CUPCAKES

ca 22 Cupcakes

Muffinblech

Zutaten Teig

4 Eier

220 ml Sonnenblumenöl

2 TL Vanilleextrakt

300 g Zucker

300 g Mehl

2 TL Backpulver

2 TL Natron

2 TL Zimt

1/2 TL Muskatnuss

1/2 TL Salz

5 Karotten (normal groß)

Zutaten Frosting

125g Butter, zimmerwarm

225g Frischkäse, ausgewrungen & kalt

200g Puderzucker, gesiebt

1 TL Vanilleextrakt

Prise Salz

optional:

50g Backkakao

50g Früchtepüree

Zubereitung Teig

1. Eier, Öl, Vanilleextrakt und Zucker 2-3 min schaumig schlagen
2. die trockenen Zutaten in einer separaten Schüssel gut miteinander vermischen und unter die Masse geben
3. mit dem Schaber die Seiten runter kratzen und erneut aufschlagen
4. die Karotten mit einer Reibe hobeln und mit einem Schaber unter den Teig heben
5. die Muffinförmchen mit einem Eisportionierer befüllen und bei 175 Grad Ober/Unterhitze für ca 30 min backen

Zubereitung Frosting

1. den kalten Frischkäse in ein Küchentuch geben und auswringen, bis fast alles der Flüssigkeit raus ist (ca fünf Minuten lang)
2. die Butter auf der höchsten Stufe mindestens 5 min ganz weiß und schaumig schlagen, bis sie weiß wird
3. die Maschine stoppen und den Frischkäse dazugeben und mixen
4. den Puderzucker dazusieben, damit keine Zuckerklumpen im Frosting sind
5. Vanilleextrakt – kein Aroma – und Salz dazugeben und alles nochmal mischen (immer wieder die Seiten der Schüssel runterkratzen und mit einmischen)
6. das Frosting muss leicht gekühlt sein bei Verwendung und kann im Gefrierfach bis zu einem halben Jahr eingefroren werden
7. um ein Schokofrosting herzustellen, Backkakao dazugeben
8. um ein fruchtiges Frosting herzustellen Fruchtpüree vorsichtig nach und nach mit einmischen

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!