

## ZUCKERREDUZIERTE CARROT CAKE CUPCAKES / SUGAR REDUCED CARROT CAKE CUPCAKES

ca 12 Cupcakes

Backzeiten 180° Minicupcakes 15 min / Cupcakes 30 min / 24er Springform 45 min

Baking time 356° mini cupcakes 15 min / cupcakes 30 min / 9inch baking pan 45 min

<p><b>Zutaten Teig</b></p> <p>200 ml Sonnenblumenöl 3 Eier 100 ml Honig 75 ml Agavensirup 1 TL Vanilleextrakt 400 g Karotten 1 Orange 275 g Mehl 2 1/2 TL Backpulver Prise Salz 1/2 TL Zimt 1/2 TL Muskatnuss 150g Haselnüsse, Walnüsse, Cashews und Mandeln</p>	<p><b>Ingredients Batter</b></p> <p>7 fl oz vegetable oil 3 eggs 3 fl oz honey 3 fl oz agave syrup 1 tsp vanilla extract 14 oz carrots 1 orange 9 3/4 oz flour 2 1/2 baking powder 1/2 tsp cinnamon 1/2 tsp nutmeg 5 1/2 oz hazlenuts, walnuts, cashews and almonds</p>
<p><b>Zutaten Frosting</b></p> <p>400 g Frischkäse 50 g Butter 50 ml Zuckerrübensirup Prise Salz 1/2 TL Vanilleextrakt</p>	<p><b>Ingredients Frosting</b></p> <p>14 oz cream cheese 1 3/4 oz butter 2 fl oz sugar beet molasses pinch of salt 1/2 tsp vanilla extract</p>

### Zubereitung Teig

1. Öl, Honig, Agavensirup, Eier und Vanilleextrakt schaumig schlagen
2. Karotten und Orangenschale hobel und dazugeben
3. alle trockenen Zutaten sieben und zu der Masse geben
4. die Nüsse kleinhacken und unter den Teig heben
5. mit einem Eisportionierer Muffinförmchen befüllen und wie oben angegeben backen

### Zubereitung Frosting

1. den Frischkäse in einem Küchentuch 3 min lang ausdrücken, bis kaum noch Flüssigkeit rauskommt
2. die zimmerwarme Butter 5 min schaumig schlagen und den Frischkäse anschließend dazumischen
3. Salz dazugeben
4. Vanilleextrakt und Sirup hinzufügen
5. nochmal aufschlagen, bis alles gut vermischt ist und eine Spritztüle befüllen
6. sobald die Cupcakes vollständig ausgekühlt sind nach Belieben mit dem Frosting verzieren

### Instructions Batter

1. **beat oil, honey, agave syrup, eggs and vanilla extract until fluffy**
2. **grate carrots and orange peel and add to mixture**
3. **sieve dry ingredients to mixture and mix again**
4. **chop nuts and fold into batter**
5. **use ice cream scoop to fill muffin liners and bake as mentioned at the top**

### Instructions Frosting

1. **place cream cheese in a kitchen towel and wring out for approx 3 min until no more water comes out**
2. **whip butter (room temp.) for 5 min until light and fluffy and add cream cheese**
3. **add salt**
4. **add vanilla extract and sirup and mix until everything is well combined**
5. **fill a piping bag or dessert decorator with frosting**
6. **let cupcakes cool off completely and decorate as you like with frosting**

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!