

Lillys Carrot Cupcakes

Für ca. 18 Cupcakes

Zutaten Cupcakes

200 ml Sonnenblumenöl
100 ml Honig
75 ml Agavendicksaft
3 Eier
1 TL Vanilleextrakt
Schale einer Orange
275 g Mehl
2½ TL Backpulver
1 Prise Salz
½ TL Zimt
½ TL Muskatnuss
400 g Karotten
150 g Nüsse (Haselnüsse,
Wallnüsse, Cashews,
Mandeln)

Zutaten Frosting

400 g Frischkäse
50 g Butter
1 Prise Salz
½ TL Vanilleextrakt
50 ml Ahornsirup
1 TL Kakaopulver

Zubereitung Cupcakes

Öl, Honig und Agavendicksaft mischen. Eier und Vanilleextrakt dazu geben und alles schaumig schlagen. Die trockenen Zutaten (bis auf die Nüsse) sieben und zu der Masse geben. Die Karotten raspeln und mit der Orangenschale unter den Teig rühren. Die Nüsse kleinhacken und unterheben. Mit einem Eisportionierer Muffinförmchen befüllen und 30 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen.

Zubereitung Frosting

Den Frischkäse in einem Küchentuch circa 3 Minuten lang ausdrücken, bis kaum noch Flüssigkeit austritt. Die zimmerwarme Butter schaumig schlagen bis sie weiß wird und den Frischkäse anschließend dazu mischen. Eine Prise Salz dazugeben und Vanilleextrakt und Ahornsirup hinzufügen. Nochmal aufschlagen bis alles gut vermischt ist. Etwa ein Drittel des Frostings mit Kakaopulver nach Wunsch einfärben. Alles in eine Spritztülle füllen und kühlen. Sobald die Cupcakes vollständig ausgekühlt sind, nach Belieben mit dem Frosting verzieren.

Guten Appetit!