

**Cynthia Barcomi**  
**Carrot Cake Cupcakes**

**Mittwoch, 21. Februar 2018**  
**Rezept für 12 Cupcakes**

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Süßes**

**Zutaten:**

**Für die Cupcakes:**

200 g	Mehl
150 g	Zucker
1,5 TL	Natron
¾ TL	Zimt
75 g	Walnüsse, zerbröckelt
50 g	Kokosraspeln
50 g	Rosinen
150 g	Karotten, grob gerieben
175 ml	Pflanzenöl
2	Eier
125 ml	Ananaspüree (Ananas aus der Dose, abgetropft und fein püriert)



**Für das Frosting:**

80 g	Butter, weich
175 g	Frischkäse
1/2 TL	fein geriebene Schale von einer Bio-Zitrone
1/2 TL	Zitronensaft, frisch gepresst
300 g	Puderzucker, gesiebt

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Muffinblech mit Manschetten auskleiden.
2. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Natron und Zimt vermengen.
3. In einer 2. Schüssel die Walnüssen mit den Kokosraspeln, Rosinen und Karotten vermengen.
4. In einer großen Rührschüssel das Öl mit den Eiern verschlagen, dann die pürierte Ananas dazugeben. Mit einem Holzlöffel oder Teigschaber die Mehlmischung darunterheben, bis alles gerade so vermischt ist. Dann Nüsse, Kokos, Rosinen und Karotten dazugeben. Nur ganz locker unterheben nicht kräftig aufschlagen!
5. Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen 18 bis 20 Minuten backen.
6. Nach dem Backen die Cupcakes 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, bevor man sie mit der Manschette aus der Form nimmt. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
7. Für das Frosting Butter und Frischkäse mit einem elektrischen Mixer glatt rühren. Zitronenschale und -saft hinzufügen, dann den Puderzucker dazugeben. Auf höchster Stufe einige Minuten kräftig aufschlagen, bis das Frosting leicht und fluffig ist.
8. Mit einer Palette oder mit einer Spritzbeutel die abgekühlten Cupcakes mit dem Frosting verzieren.

Pro Stück: 579 kcal / 2426 kJ  
66 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 31 g Fett