

Karotten-Cupcakes

Zubereitung

Butter, Zucker u. Eier verrühren, sodann die geriebenen Karotten unterrühren.

Das Mehl mit Backpuler, Salz und Zimt unterrühren.

Den Teig in die Papierförmchen füllen und bei 170 Grad ca. 30 Minuten auf der untersten Schiene mit Heissluft backen.

Topping: Das Obers mit Zucker schlagen und dann die pürierten Beeren unterheben. Mit einem Spritzsack auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen und mit bunten Zuckerperlen verzieren. Gutes Gelingen!

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sylvia Krexhammer.

Zutaten

- 50 g Butter
- 150 g Rohrzucker
- 2 Eier
- 2 geriebene Karotten
- 150 g Mehl universal
- ½ TL Backpuler
- ½ TL Salz
- 1 TL Zimt
- (3 EL Bensdorp-Kakaopulver, wenn man auch dunkle CupCakes machen möchte)

Topping:

- 1 Becher Schlagobers
- 2 EL Staubzucker
- 60 g Beeren püriert
- Zuckerperlen