



CARROT-CAKE- MUFFINS MIT FRISCHKÄSE-TOPPING

Zutaten:

12 Stück

Muffin Teig:

- 200g Mehl
- 300g Karotten
- 150g Zucker
- 150g weiche Butter
- 2 Eier
- 80g gemahlene Haselnüsse
- Etwas Zitronensaft
- 1/2 Pckg. Backpulver
- 1 Prise Zimt

Frischkäse Topping:

- 200 g Sahne
- 4 TL San Apart
- 250 g Frischkäse
- 50g Puderzucker

Deko:

- Schokoeier
- Marzipanmörchen
- Pistazien

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 20 min Backzeit

So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und Karotten fein reiben. Die Karotten mit den restlichen Zutaten vermengen und gut miteinander verrühren. Gleichmäßig auf 12 Muffinförmchen verteilen und für ca. 20min backen. Auskühlen lassen.
- 2** Sahne mit San Apart steif schlagen und dann den Frischkäse und den Puderzucker unterrühren. In eine Spritztülle füllen und auf die Muffins spritzen.
- 3** Wer möchte kann die Cupcakes mit Marzipanmörchen, Schokoeiern und gehackten Pistazien verzieren.



LOUI BAKERY