

## Möhrencupcakes mit Creamcheesefrosting

### **Zutaten für 14-15 Cupcakes:**

- 3 Eier (L)
- 150g Zucker
- etwas Zitronenschalenabrieb und 2 TL Zitronensaft
- ½ TL Zimt
- 150g fein geraspelte Möhren
- 150g gemahlene Mandeln
- 30g Speisestärke
- 1 TL Kakao

### **Zubereitung:**

1. Den Backofen heizt ihr auf 190 Grad Ober/Unterhitze vor und euer Muffinblech bereitet ihr mit Papierförmchen vor.
2. Das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen.
3. Eigelb, Zucker, Zitrone und Zimt schaumig rühren.
4. Nun kommen die Möhrchen in die Eimasse und werden verrührt.
5. Die Mandeln folgen den Möhrchen in den Teig und werden verrührt und auch Stärke und Kakao kommen noch dazu.
6. Nun das Eiweiß vorsichtig in den Teig mischen.
7. Die Papierförmchen dürft ihr ordentlich füllen, ruhig mehr Teig als bei anderen Muffins.
8. Die Muffins brauchen dann ca. 16-18 Minuten im Ofen.

Wenn die Muffins abgekühlt sind, könnt ihr das Frosting zubereiten und direkt auftragen. Das Frosting ist mein absolutes Lieblingsfrosting <3

### **Zutaten:**

- 150g weiche Butter
- 120g Puderzucker
- 150g kalter Philadelphia (Original!)
- 1 Vanillezucker
- (Evtl. Lebensmittelfarbe, z.B. von Wilton)

[wer viel Frosting mag, sollte die Menge auf je 200g erhöhen]

Die weiche Butter cremig weiß schlagen, dann Puderzucker und Vanillezucker unterrühren. Zum Schluss den Philadelphia zügig unterrühren – Vorsicht: wenn ihr zu lange rührt, kann das Frosting gerinnen.

Wenn es nach der Zubereitung zu weich ist, fülle ich es trotzdem schon in einen Spritzbeutel und lass es 10 Minuten im



Kühlschrank liegen. Danach lässt es sich wunderbar mit einer Sterntülle auftragen.

Als Deko könnt ihr euch auch selbst etwas Süßes suchen: Fondant-Eier, -Küken, -Hasen oder bunte Streusel... was euer Osterherz begehrt <3

Viel Spaß beim Backen,

Fräulein Kuchenzauber <3

