Karottenkuchen-Cupcakes mit Vanille-Pistazien-Topping

60—70 Min

Zubereitung

1. Für den Teig Karotten reiben und mit Rohrohrzucker gut vermischen. Mindestens 1 Stunde stehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Apfelmus, Öl, Zucker, Bourbon Vanillezucker und Piment vermischen.
3. Danach Mehl, Backpulver und gemahlenen Zimt gut vermengen und mit der Apfelmus-Masse verrühren. Zum Schluss die geriebenen Karotten, Rosinen und die gehackten Walnüsse dazugeben und nochmals gut verrühren.
4. Backofen auf 180 °C vorheizen.
5. In eine Muffinform geeignete Papierförmchen setzen und den Teig in die Förmchen füllen. Im Backofen auf 180 °C Umluft 45-50 Minuten backen.
6. Für das Topping weiche Butter mit Zucker, Frischkäse und Vanillezucker Bourbon gut vermischen und mit dem Dressiersack auf die abgekühlten Muffins dressieren. Nach Belieben mit gehackten Pistazien verzieren und genießen.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig

300 g	Karotten
50 g	Rohrohrzucker
120 g	Apfelmus
70 ml	Rapsöl
125 g	Zucker
140 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	Rosinen
50 g	Walnüsse gehackt
1 TL	Zimt gemahlen
2 TL	Vanillezucker Bourbon
0.5 TL	Neugewürz (Piment) gemahlen

Für das Topping

120 g	Butter
250 g	Frischkäse
60 g	Staubzucker
2 EL	Pistazien, gehackt
1 TL	Vanillezucker Bourbon