



Karottenkuchen-Cupcakes mit Vanille-Pistazien-Topping

⌚ 60–70 Min   

Zubereitung

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

- 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.

