



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Karotten-Honig-Cupcakes

- 100 g GEFRO Honig Wald & Blüte
- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei, Kl. M
- 200 ml Buttermilch
- 280 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 150 g junge Karotten
- 200 g Magerquark
- 1 EL Orangenmarmelade
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 140 g Puderzucker
- 12 Marzipan-Karotten zur Deko
- 12 frische Minzeblätter

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Karotten-Honig-Cupcakes

Rezept für 12 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

9,6 g Fett	42,2 g Kohlenhydrate	6 g Eiweiß	1,4 g Ballaststoffe	282 kcal
Brennwert				

Karotten-Honig-Cupcakes: Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Muffinförmchen auslegen.

125 g weiche Butter in einer großen Schüssel mit Handrührgerät cremig aufschlagen und dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nacheinander zuerst das Ei, 100 g **GEFRO Honig Wald und Blüte** und 200 ml Buttermilch unterrühren.

280 g Mehl und 2 TL Backpulver sieben und mischen. Nach und nach unter die Buttermischung rühren und zu einem glatten Teig verarbeiten.

150 g junge Karotten schälen, sehr fein raspeln und unter den Teig mengen. Den Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen und für ca. 25 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Die Muffins aus dem Blech nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit 200 g Magerquark, 1 EL Orangenmarmelade und 1 Päckchen Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Langsam 140 g gesiebten Puderzucker einrieseln lassen bis die Crème eine feste Konsistenz bekommt.

Die Crème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Muffins damit verzieren. Jeweils mit einer Marzipankarotte und einem Minzeblatt dekorieren.