



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du 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 Honig
- 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 findest du 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

1 Vorbereiten & Teigbasis herstellen:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Ein Muffinblech mit 12 Muffinförmchen auslegen.

125 g weiche Butter in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen.

Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Nacheinander das Ei, 100 g Honig und 200 ml Buttermilch unterrühren.

2 Teig fertigstellen:

280 g Mehl mit 2 TL Backpulver sieben und vermischen.

Die Mehlmischung nach und nach unter die Buttermischung rühren und zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 Karotten unterheben & backen:

150 g junge Karotten schälen und sehr fein raspeln.

Die Karotten vorsichtig unter den Teig mengen.

Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und die Cupcakes ca. 25 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

Anschließend aus dem Blech nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

4 Crème zubereiten:

200 g Magerquark, 1 EL Orangenmarmelade und 1 Päckchen Vanillezucker in eine Schüssel geben.

Mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen.

Langsam 140 g gesiebten Puderzucker einrieseln lassen, bis eine feste, glatte Crème entsteht.

5 Dekorieren & Servieren:

Die Crème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die ausgekühlten Cupcakes damit verzieren.

Jeweils mit einer Marzipankarotte und einem Minzeblatt dekorieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Die Cupcakes lassen sich gut vorbereiten - am besten das Topping erst kurz vor dem Servieren aufspritzen.

Nicht vergessen: Die Muffins vollständig auskühlen lassen, bevor die Crème aufgetragen wird, damit sie ihre Form behält.