



## DNU Leckere Karotten-Cupcakes

garniert mit feiner Crème fraîche



ca. 1h



24 Portionen

Mal ehrlich: Schlemmereien müssen doch auch mal sein, oder? Umso besser, wenn ein so köstliches Ergebnis recht einfach und mit wenig Zutaten zu erreichen ist. Der Teig wird mit Zimt verfeinert und durch fein geraspelte Karotte so richtig schön saftig gemacht. Obendrauf gibt es noch einen feinen Klecks Crème fraîche. Wir empfehlen, die Cupcakes mit einer Tasse Kaffee oder Tee zu genießen.

## Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 4 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 2 Kuchenbackmischungen Vanille <sup>2,3</sup>
- 2 Pck. gemahlener Zimt
- 2 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 140ml Olivenöl
- 2EL Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Muffin-Backformen
- 24 Papier-Muffinförmchen
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Schneebesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipps

Dieses Rezept ergibt 24 Cupcakes.

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 174kcal, Fett 11.0g, Kohlenhydrate 16.6g, Eiweiß 1.8g



### 1. Karotten vorbereiten

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe fein raspeln.



### 2. Teig zubereiten

Die **Karotten** mit den **Eiern**, 140ml Olivenöl und 100ml Wasser verrühren. Die **Kuchenbackmischungen** und den **Zimt** untermischen und den **Teig** glatt rühren.



### 3. Förmchen befüllen

24 Papier-Muffinförmchen in 2 Muffin-Backformen verteilen. Den **Teig** vorsichtig in die Förmchen gießen und dabei möglichst gleichmäßig aufteilen.



### 4. Backen

Die **Cupcakes** 20-25Min. im Ofen backen, ggf. vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, falls sie zu dunkel werden. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. **Tipp:** Für eine Garprobe einen Zahnstocher in die Mitte eines **Cupcakes** stechen. Wenn kein **Teig** haften bleibt, ist der **Cupcake** durchgebacken.



### 5. Fertigstellen & servieren

Die fertigen **Cupcakes** aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die **Crème fraîche** mit 2EL Zucker und 1 Prise Salz glatt rühren. Die abgekühlten **Cupcakes** mit der **Crème fraîche** garniert servieren.



### 6. Nüsse für Cupcakebrödel

Wir mögen unsere Cupcakes ja schön zahnfreundlich, ohne Widerstand beim Kauen, nur cremig-sämig. Wer jedoch auf einen (oder mehrere) Knackpunkte besteht, kann gerne eine Handvoll gehackte Nüsse einbauen: Einfach unter den Teig mischen und mitbacken. Oder die fertigen Cupcakes damit bestreuen. Oder beides. So, wie's beliebt.