



Menge 20 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

CARROT-CUPCAKES MIT EIERLIKÖR-FROSTING

Die luftigen Carrot-Cupcakes mit einem Frosting aus Eierlikör sind fast zu niedlich zum Verputzen. An Ostern ist das putzige Gebäck eine echte Bereicherung für die Ostertafel – geschmacklich und optisch.



Zubereitung

- 1.** Gehackte Mandeln bei mittlerer Hitze in einer Pfanne leicht rösten. Möhren schälen und reiben. Mark der Vanilleschote auskratzen.
- 2.** Eier, Diamant Grümmel Kandis, Mehl, Backpulver, Nüsse, Mandeln, Gewürze, Vanillemark und Öl verrühren, dann Möhren und gehackte Mandeln gut unterrühren.
- 3.** Den Teig auf Papierförmchen in einer Muffinform verteilen.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20–25 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- 5.** Für das Frosting Mascarpone mit Eierlikör glatrühren. Diamant Puderzucker sieben, unter Rühren einrieseln lassen und zu einer homogenen Masse verarbeiten.
- 6.** Frosting mit einem Spritzbeutel auf den Muffins verteilen.
- 7.** Tipps: - Zum Verzieren mit Hasenohren weiße Schokolade und Vollmilch-Schokolade grob hacken und jeweils getrennt im Wasserbad schmelzen. Weiße Schokolade mittels eines Spritzbeckens mit feiner Tülle (oder vorsichtig mit einem Löffel) in Form von Hasenohren auf Alufolie verteilen, mit etwas Vollmilch-Schokolade den Innenteil aufmalen und im Kühlschrank fest werden lassen. - Wenn Kinder mitessen, kann das Frosting statt mit Eierlikör auch mit Sahne zubereitet werden.

Zutaten

Für den Teig:

50 g	gehackte Mandeln
300 g	Möhren (geputzt gewogen)
1/2	Vanilleschote
5	Eier (Größe M)
250 g	Diamant Grümmel Kandis
150 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
125 g	gemahlene Haselnüsse
75 g	gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt
1 Prise	Muskatnuss
100 ml	Öl

Für das Frosting:

250 g	Mascarpone
3-4 EL	Eierlikör
70 g	Diamant Puderzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.