

Karotten-Cupcakes mit Ingwer

Ergibt ca. 16 Stück



Schritt A



Schritt B

1/2 Bio-Zitrone, 20 g frischer Ingwer, 250 g Karotten, gerüstet gewogen, 5 Eier, 200 g Zucker, 1/2 TL Zimt, 200 g gemahlene Mandeln, 200 g Mehl, 1 EL Backpulver, 1 Prise Salz, Puderzucker, Zitronensaft, Marzipanrübli, Smarties und Zuckerperlen für die Dekoration

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Von der Zitrone Schale fein abreiben und auspressen. Ingwer und Karotten an der Bircherraffel reiben. Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Ingwer, Karotten, Zimt, Mandeln, Zitronenschale und -saft, Mehl und Backpulver unterheben.

2. Eiweiss mit Salz steif schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und weiterschlagen. Eiweiss portionenweise unter die Karottenmischung heben. Masse in die Muffinförmchen füllen (Schritt A). In der Ofenmitte ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Cupcakes mit Puderzucker bestreuen oder mit Zuckerguss bestreichen. Dekorieren und auf einer Etagère anrichten (Schritt B).

Tip: 100 g Puderzucker mit ca. 2 EL Zitronensaft zur dickflüssigen Glasur mischen.