

Möhren-Cupcakes mit Limetten-Frosting

Zutaten (für 16 Stück oder eine 26er-Springform):

- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 200 ml Öl
- 250 g Mehl
- 200 g geriebene Mandeln
- alternativ: andere Nüsse
- 3 Möhren
- 0,5 Apfel
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver

Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Möhren schälen und fein reiben. Den Apfel grob reiben. Eier, Zucker, Salz und Zimt schaumig schlagen, das Öl langsam dazugießen. Mehl, Backpulver und die Nüsse unterheben. Möhren und Apfel dazugeben. Den Teig in ein Muffinblech füllen und die Törtchen circa 25 Minuten backen.

Zutaten für das Frosting:

- 200 g Frischkäse
- 150 ml Sahne
- 1 Bio-Limette
- 80 g Puderzucker

Sahne halbsteif schlagen, Frischkäse mit Schale und Saft der Limette und dem Puderzucker glattrühren. Die Sahne unterheben und auf die ausgekühlten Muffins spritzen.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 24.11.2023

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen