

# 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

Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Möhren schälen und fein reiben. Apfel grob reiben. Eier, Zucker, Salz und Zimt schaumig schlagen, das Öl langsam dazugeben. Mehl, Backpulver und 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. Sahne unterheben und auf die ausgekühlten Muffins spritzen.

Sendung/Quelle: Zora kocht&#039;s einfach

Sendetermin: 23.03.2025

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)