

Gewürz Karotten Cupcake – Ivans Rezept

Zutaten Teig:

100 g	weisser Zucker	
65 g	brauner Zucker	
150g	Mehl	
1/4 TL	Zimt	
1/4 TL	Piment (Nelkenpfeffer)	
1/4 TL	Kardamom	
1/4 TL	Ingwer	
4 g	Backpulver	
6 g	Natron	
5 g	Salz	
80 ml	saure Sahne	
80 ml	Apfelmus	
80 ml	Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl/Rapsöl/Distelöl)	
2	Eier	
5 ml	Vanilleessenz	
60 g	Baumnüsse geröstet, gehackt	Nüsse immer Rösten! Es bringt ihren Geschmack und ihr Aroma besser zur Geltung
225 g	Karotten geraffelt	



Zutaten Zuckerguss CH Norm (in Klammer blau XXL Menge gem. Originalrezept)

140 g	(225 g)	Frischkäse, Raumtemperatur	
70 g	(110 g)	Butter, Raumtemperatur	
3 ml	(5 ml)	Vanilleessenz	
500 g	(800 g)	Puderzucker, gesiebt	Wenn der Zuckerguss zu flüssig ist, mehr Puderzucker hinzufügen, bis die Konsistenz dicker wird. Sie können den Zuckerguss auch leicht abkühlen lassen, damit er fester wird. evtl. Marzipanrübli oder gehackte Baumnüsse zum Ausgarnieren.

Anleitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen, 12 Cupcakeformen vorbereiten, Karotten reiben und Baumnüsse rösten.
2. Zucker, Öl, Eier, Sauerrahm, Apfelmus und Vanille in einer grossen Schüssel verquirlen.
3. In einer anderen Schüssel trockene Zutaten sieben und mischen.
4. Die trockenen Zutaten zu den nassen Zutaten hinzufügen, gut vermischen.
5. Karotten und Walnüsse unter den Teig heben.
6. Die Cupcakeformen etwa zu 3/4 mit dem Teig befüllen. Tip: Eisportionierer nehmen.
7. **Backen:** bei 200°C für 5 Minuten auf 180°C reduzieren und für weitere 12 Minuten fertig backen. Die Cupcakes vor dem Garnieren **vollständig abkühlen lassen**.
8. **Zuckerguss:** Wir haben bemerkt, dass uns die Originalrezeptmenge als Topping umhaut, deshalb nehmen wir die „CH Norm schwarzer Text“ Butter und Frischkäse im Kenwood-Mixer mit Paddelaufsatz cremig rühren. Die Vanille untermischen, bis alles gut vermischt ist, den gesiebten Puderzucker hinzufügen und Guss glatt rühren.
9. **Dekorieren:** den Frischkäse-Zuckerguss in einen Spritzbeutel mit einer Sternspitze füllen und Cupcake ausgarnieren. Auf Wunsch mit gehackten Baumnüssen oder mit Marzipanrübli garnieren.