



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Karotten-Honig-Cupcakes

- 100 g Honig
- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei, Kl. M
- 200 ml Buttermilch
- 280 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 150 g junge Karotten
- 200 g Magerquark
- 1 EL Orangenmarmelade
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 140 g Puderzucker
- 12 Marzipan-Karotten zur Deko
- 12 frische Minzeblätter

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Karotten-Honig-Cupcakes

Rezept für 12 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

9,6 g Fett	42,2 g Kohlenhydrate	6 g Eiweiß	1,4 g Ballaststoffe	282 kcal
Brennwert				

Karotten-Honig-Cupcakes

1. Vorbereiten & Teigbasis herstellen:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Ein Muffinblech mit 12 Muffinförmchen auslegen.

125 g weiche Butter in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Nacheinander das Ei, 100 g Honig und 200 ml Buttermilch unterrühren.

2. Teig fertigstellen:

280 g Mehl mit 2 TL Backpulver sieben und vermischen.

Die Mehlmischung nach und nach unter die Buttermischung rühren und zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Karotten unterheben & backen:

150 g junge Karotten schälen und sehr fein raspeln.

Die Karotten vorsichtig unter den Teig mengen.

Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und die Cupcakes ca. 25 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

Anschließend aus dem Blech nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

4. Crème zubereiten:

200 g Magerquark, 1 EL Orangenmarmelade und 1 Päckchen Vanillezucker in eine Schüssel geben.

Mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen.

Langsam 140 g gesiebten Puderzucker einrieseln lassen, bis eine feste, glatte Crème entsteht.

5. Dekorieren & Servieren:

Die Crème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die ausgekühlten Cupcakes damit verzieren.

Jeweils mit einer Marzipankarotte und einem Minzeblatt dekorieren.

Tipps & Varianten:

Tip: Die Cupcakes lassen sich gut vorbereiten – am besten das Topping erst kurz vor dem Servieren aufspritzen.

Nicht vergessen: Die Muffins vollständig auskühlen lassen, bevor die Crème aufgetragen wird, damit sie ihre Form behält.