

Osterhasen Cupcakes mit Frosting

Zutaten für ca. 12 Muffins:

500 g Karotten

3 Eier

1 Prise Salz

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 TL geriebene Zitronenschale

85 g Sonnenblumenöl

220 g Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

200 g gemahlene Walnüsse oder Mandeln

Zutaten für das Frosting:

100 g Creme fraiche

100 g Staubzucker

100 g Butter

1 Prise Salz

Deko:

Schokoladenosterhasen



Die Muffinsförmchen vorbereiten und den Backofen auf 180°C vorheizen. Karotten werden geschält und fein gerieben, oder im Multizerkleinerer zerkleinert.

Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eiklar mit der Prise Salz steif geschlagen und zur Seite stellen. Das Eigelb wird mit dem Zucker und der Zitronenschale gemischt und schaumig

gerührt. Nach und nach das Öl hinzufügen. Nun kommen das mit dem Backpulver gemischte Mehl und die geriebenen Karotten zur Mischung. Zuletzt wird der Eischnee untergehoben.

Den Kuchen in die Muffinsförmchen füllen und etwa 30 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit wird das Frosting zubereitet. Der Staubzucker wird ganz fein gesiebt und klumpenfrei mit dem Creme fraiche vermengt. Die in Butter geschnittene Butter hineinrühren und die Prise Salz dazugeben. Zuletzt die Muffins mit dem Frosting garnieren. Sollte dieses nicht ganz fest sein, gehört es noch gut durchgekühlt.

Für die Deko schneidet man von Schokoladenosterhasen die Ohren ab und setzt diese auf das Frosting. Der restliche Teil vom Schokohasen wird gerieben und als Streusel auf den Cupcakes gegeben.

Tipp: Den Teig kann man natürlich auch in einer großen Springform gebacken werden.

