

# Carrot-Cupcakes mit Limetten- Mascarpone- Frosting

Der amerikanische Klassiker im Miniformat. Und mit karamellisierten Möhren obendrauf.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

etwa 12 Papierbackförmchen

### Teig:

150 g Möhren  
2 Eiweiß (Größe M)  
1 Pr. Salz  
2 Eigelb (Größe M)  
70 g brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 EL Milch  
150 g Dr. Oetker gemahlene,  
geröstete Haselnüsse  
50 g Weizenmehl  
1 ½ TL Dr. Oetker Original Backin

### Zum Verzieren:

1 Möhre (etwa 50 g)  
3 TL brauner Zucker  
2 TL Dr. Oetker geröstete,  
gehackte Haselnüsse

### Topping:

1 unbehandelte Limette  
250 g Mascarpone (ital.  
Frischkäse)  
40 g Puderzucker  
3 EL Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Möhren schälen und fein raspeln. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

#### 2 Teig:

Eiweiß und Salz in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker, Vanille-Zucker, Finesse und Milch unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Nüsse und Möhren unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zum Schluss kurz den Eischnee unterheben. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Muffins aus der Muffinform nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### 3 Karamellierte Möhren:

Möhre schälen, längs halbieren und in lange Streifen schneiden (Abb. 1).



- 4 Möhrenstreifen, Zucker und Nüsse in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren langsam karamellisieren lassen (Abb. 2). Auf einem Teller erkalten lassen.



#### 5 Topping:

Limette heiß waschen, trockenreiben, mit einem Zestenreißer dünn schälen und den Saft auspressen. Mascarpone mit Puderzucker, Milch, Limettensaft und -schale (einige Limettenzesten zum Verzieren zurücklassen) in einer Schüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Sahnesteif langsam einrieseln lassen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 10 mm) geben. Creme auf die Küchlein spritzen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit den karamellisierten Möhren und Limettenzesten verzieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Möhrenstreifen evtl. mit einem Sparschäler schneiden.
- Wenn man keinen Zestenreißer hat, die Limettenschale auf einer Haushaltsreibe fein reiben.

