



# Rübli-Frischkäse-Cupcakes

Beliebte Cupcakes mit Marzipan-Möhren und Frischkäse-Topping

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

### Rührteig:

100 g Möhren  
70 g weiche Butter oder  
Margarine  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
1 TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker gemahlene,  
geröstete Haselnüsse

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
50 g Puderzucker  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, grün  
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe  
, orange

### Topping:

200 g Doppelrahm-Frischkäse  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 TL Zitronensaft

## 1 Vorbereiten:

Möhren schälen und fein reiben. 12 Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und unterrühren. Haselnüsse und geriebene Möhren unterrühren. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**



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

**3 Verzieren:**

Marzipan mit Puderzucker verkneten. Für das Möhrengrün ein walnussgroßes Stück Marzipan mit Speisefarbe grün einfärben und durch eine Knoblauchpresse drücken. Das übrige Marzipan mit Lebensmittelfarbe orange einfärben und zu 12 gleich großen Kugeln formen. Diese zu kleinen Möhren formen und mit einem Messer möhrentypische Vertiefungen eindrücken. Das "Möhrengrün" vorsichtig andrücken.

**4 Topping:**

Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Creme auf den Muffins gleichmäßig verteilen. Möhren kurz vor dem Servieren auflegen.

