Karottenmuffins mit Frischkäsefrosting

Zutaten

für 12 Stück

für den Teig
160 g Vollkornmehl
1,5 TL Backpulver
130 g brauner Zucker
1 große Prise Salz
2 TL Zimt
160 g hochwertiges Sonnenblumenöl
2 Eier
2 EL Milch
160 g Karotten gerieben

für das Frosting
100 g weiche Butter
100 g Staubzucker
175 g Frischkäse natur

für die Deko
Walnüsse, Schoko-Drip orange und grün für die Karotten

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und Muffinförmchen auf das Muffinblech verteilen. Karotten schälen und reiben.

In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Zimt vermischen. Sonnenblumenöl, Eier und Milch unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Karotten dazugeben und verrühren.

Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen. Für ca. 25 Minuten backen - Stäbchenprobe. Muffins komplett abkühlen lassen.

Für das Frischkäsefrosting weiche Butter cremig rühren, Staubzucker sieben und esslöffelweise unterrühren. Den Frischkäse in einer kleinen Rührschüssel von Hand glattrühren. 3 EL der Buttermasse mit dem Frischkäse vermischen. Butter-Frischkäse-Mischung zur restlichen Butter geben und alles kurz (wirklich nur 10 Sekunden!!!) und kräftig miteinander verrühren. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Muffins auftragen.

Walnüsse klein hacken und auf dem Frosting verteilen.

Für die Schoko-Karotten orangen und grünen Schoko-Drip in Karottenform auf ein Backpapier aufspritzen und komplett aushärten lassen. Karotten-Cupcake damit dekorieren.