



Saftige Rübli-Cupcakes

mit Marzipan-Möhren und Frischkäse-Topping

Zutaten

Rührteig:

- 125 g Pflanzenmargarine
- 100 g Möhren
- 100 g Zucker
- 1 Banane (reif)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 75 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver

Topping:

- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Päckchen Marzipan-Möhren

Papierbackförmchen



Zubereitung

Möhren schälen und fein reiben. Backofen vorheizen. Vanillezucker, Zucker und Margarine miteinander vermischen. Zerstampfte Banane dazugeben und alles mit dem Handrührgerät aufschäumen. Mehl und Backpulver hinzufügen. Die gemahlene Haselnüsse und geriebenen Möhren unterheben.

Den Teig in kleine Förmchen geben.

Backzeit: ca. 20 bis 25 Minuten bei 180 Grad.

Danach abkühlen lassen und das Topping vorbereiten.

Für das Topping Frischkäse mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft glatt rühren.

Die Creme auf die Cupcakes geben: Mit einem Spritzbeutel (alternativ Gefrierbeutel mit abgeschnittener Ecke) gleichmäßig verteilen.

Marzipan-Möhren kurz vor dem Servieren auflegen.



Frohe Ostern wünscht Ihnen Ihre Allianz.