



## Möhren Cupcakes mit Zitronen-Topping



### Zutaten für 12 Cupcakes

#### Cupcake Teig

125 g weiche Butter  
60 g weißer Zucker  
40 g brauner Zucker  
Prise Salz  
2 Eier  
100 ml Buttermilch  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
80 g gemahlene Mandeln  
250 g Möhren

#### Frosting

Abrieb von 2 Zitronenschalen  
375 g Puderzucker  
120 g weiche Butter  
100 g Frischkäse  
4 EL Zitronensaft

### Zubereitung

#### Cupcake Teig

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Die Möhren schälen und fein raspeln.

125 g weiche Butter mit Zucker und Salz in einer Schüssel 5 Min. cremig rühren. Eier nacheinander dazu geben und jeweils 1 Min. rühren. Anschließend mit der Buttermilch verrühren.

Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln vermischen und mit der Creme verrühren. Die geraspelten Karotten unterheben. Den Teig in die Muffinform geben und im Backofen 20-25 Min. backen.

---

#### Frosting

Die Zutaten für das Frosting 5 Min. lang zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

Nach dem Abkühlen der Cupcakes das Frosting mit einem

Spritzbeutel auftragen.