



Heidelbeer-Möhren-Cupcakes



Zutaten für 12 Cupcakes

Teig

160 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
100 g Möhren
2 Eier
120 g Milch
150 g weiche Butter
20 g Zitronensaft
300 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
200 g Heidelbeeren
+ ein paar zum Verzieren

Topping

75 g weiche Butter
300 g Frischkäse
100 g Puderzucker
lila Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Teig

Die Heidelbeeren waschen und die Möhren schälen und fein raspeln.

Die weiche Butter, die beiden Eier, die geraspelten Möhren, den Zucker und den Vanillezucker zu einer breiigen Masse verrühren.

Anschließend Milch, Mehl, Backpulver und Zitronensaft zur Masse geben und erneut verrühren. Zuletzt die 200 g Heidelbeeren vorsichtig unterheben.

Den Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten bei 180°C backen.

Topping

Für das Topping die weiche Butter mit dem Frischkäse verrühren, den Puderzucker dazu sieben, die Lebensmittelfarbe dazu geben und erneut verrühren. Mit einem Spritzbeutel auf die abgekühlten Cupcakes auftragen und mit Heidelbeeren verzieren.