

# - Cupcakes

## Zutaten

### Teig:

- 180g Mehl
- 1 ½ TL Zimt
- 3 TL Backpulver
- 1/3 TL Salz
- 150g brauner Zucker
- 3 Eier
- 1 TL Vanillearoma
- 180 ml Öl
- 2 geraspelte Möhren (ca. 270g)
- 75g gehackte Walnüsse

### Frosting:

- 200g Doppelrahmfrischkäse
- 200g Butter (Raumtemperatur)
- 180g Puderzucker
- 1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
- optional Lebensmittelfarbe

## Zubereitung

- Das Mehl mit dem Zimt, dem Backpulver und dem Salz vermischen
- In einer anderen Schüssel die Eier zusammen mit dem Zucker, dem Öl und dem Vanillearoma schlagen und dann nach und nach die Mehlmischung hinein rühren
- Die Karotten und die Walnüsse hineinmischen, den Teig in die Muffinförmchen füllen und bei 170°C ca. 20-25 min backen
  
- Für das Frosting die Butter cremig schlagen, mit dem Frischkäse, dem Puderzucker und dem Butter-Vanille-Aroma verrühren und mit der Lebensmittelfarbe färben
- Das Frosting kreisförmig mit Hilfe eines Spritzbeutels auf die abgekühlten Muffins verteilen und anschließend die fertigen Cupcakes im Kühlschrank kaltstellen, damit das Frosting etwas fester wird

Guten Appetit :)