



# Ostercupcakes mit Möhren und Apfel



## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 20 Min. Back- + 10 Min. Auskühlzeit

pro Portion: 1987 kJ, 475 kcal, 53 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 26 g Fett, 99 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



## Zubereitung

Diese leckeren Ostercupcakes mit raffinierter Osternest-Dekoration lassen die Ostertafel frühlingshaft erblühen. Sie sollten daher auf keinen Fall bei deinem Osterfest fehlen! Die Ostercupcakes werden mit Apfel und Karotten zubereitet und erhalten ein frühlinghaftes Vanille-Frischkäse-Frosting. Dir läuft jetzt schon das Wasser im Mund zusammen? Hier geht's zum Rezept:

### Step 1:

Zuerst schlägst du die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker etwa drei Minuten mit einem Handrührgerät schaumig auf. Dann gibst du nacheinander die Eier dazu und verrührst alles ca. 2 Minuten lang. Jetzt vorsichtig das Mehl und das Backpulver unterrühren und die Milch sowie das Salz dazugeben. Alles gut zu einem Teig vermengen.

### Step 2:

Dann reibst du den Apfel und die Karotten und hackst eine Handvoll der Schoko-Eier in feine Stücke. Dann gibst du alles zum Grundteig und verrührst alles gut miteinander. Ein wenig geriebene Möhre behältst du für die Deko zurück. Den Teig in Muffin-Formen füllen und diese zum Backen für ca. 15-20 Minuten in den Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze geben.

### Step 3:

Währenddessen schlägst du den Frischkäse mit der Vanillepaste auf, um ein Frosting herzustellen. Dieses gibst du in einen Spritzbeutel und dressierst auf die fertigen, komplett ausgekühlten Muffins eine Haube auf. Auf diese kommt dann noch ein kleines Nest aus geriebenen Möhren, ein Schoko-Ei und etwas vom Haselnusskrokant.

## Zutaten

### Für den Muffinteig:

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| 100 g         | Butter, Zimmertemperatur |
| 100 ml        | Milch                    |
| 1 Prise       | Salz                     |
| 2             | Eier                     |
| 300 g         | Mehl                     |
| 1 TL          | Backpulver               |
| 170 g         | Zucker                   |
| 1 Päckchen    | Vanillezucker            |
| 1             | Apfel                    |
| 2             | Möhren                   |
| eine Handvoll | bunte Schokoeier         |

### Für die Deko:

|               |                  |
|---------------|------------------|
| 500 g         | Frischkäse       |
| 12            | bunte Schokoeier |
| eine Handvoll | Haselnusskrokant |
| 2 TL          | Vanillepaste     |

### Sonstiges:

|    |                               |
|----|-------------------------------|
| 12 | (Papier-)Förmchen für Muffins |
|----|-------------------------------|