

Carrot-Cupcakes mit Limetten-Mascarpone-Frosting

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Für die Muffinsform (12er):**

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

2 Stk. Eiweiss
1 Prise Salz
2 Eigelb
70 g brauner Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 EL Milch
150 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Rüeblli, geschält, gerieben
50 g Mehl
1 ½ TL Dr. Oetker Backpulver

Zum Verzieren:

1 Stk. Rüeblli (ca. 50 g)
3 TL brauner Zucker
2 TL Haselnüsse, gehackt

Topping:

1 Stk. Limetten , unbehandelt
250 g Mascarpone
40 g Puderzucker
3 EL Milch
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinsform legen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Eiweiss und Salz mit dem Mixer sehr steif schlagen.

Eigelb mit dem Mixer auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Weiterrühren und Zucker, Vanille-Zucker, Finesse und Milch langsam dazu geben. Die Masse weitere 2 Minuten rühren. Am Schluss Nüsse und Rüeblli unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zum Schluss vorsichtig den Eischnee unterheben.

- 3 Teig gleichmässig in die Papierbackförmchen verteilen und in den vorgeheizten Ofen schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Muffins aus der Muffinform nehmen und auf einem Gitter erkalten lassen.

- 4 **Caramelisierte Rüebli:**

Rüebli schälen, längs halbieren und in lange Streifen schneiden (Abb. 1).



- 5 Rüeblistreifen, Zucker und Nüsse in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren langsam caramelisieren lassen (Abb. 2). Auf einem Teller erkalten lassen.



- 6 **Topping:**

Limette heiss waschen, trockenreiben, mit einem Zestenreisser dünn schälen und den Saft auspressen.

- 7 Mascarpone mit Puderzucker, Milch, Limettensaft und -schale (einige Limetten-Zesten zum Verzieren zurück behalten) in einer Schüssel mit dem Mixer glatt rühren. Rahmhalter langsam einrieseln lassen.

- 8 Crème in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 10 mm) geben. Crème auf die Muffins spritzen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

- 9 Vor dem Servieren mit den caramelisierten Rüebli und den Limetten-Zesten verzieren.