

Osterhasen Cupcakes

Karotte-Vanille

Was du brauchst:

Für 12 Stück

- 130g Weizenmehl
- 100g Vollkornmehl
- 250g Karotten, geraspelt
- 150g Butter, weich
- 3 Eier, Gr. L
- 125g Creme Fraiche
- 150g Braunzucker
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron



Für das Topping:

- 250g Mascarpone
- 100g, Butter, weich
- 175g Frischkäse
- 200g weiße Kuvertüre
- 1 EL Vanillepaste o.
1 Vanilleschote, ausgekratzt

Deko:

- 12 Vollkorn-Biskotten
- bunte Schokolinsen z.B. Smarties
- Kokosflocken

Das Topping zuerst vorbereiten! Dafür die Kuvertüre vorsichtig schmelzen und abkühlen lassen. Die Butter mit dem Frischkäse cremig mixen, die restlichen Zutaten dazugeben und weiter mixen bis alles gut vermischt ist. ACHTUNG! Nicht zu lange rühren, da die Masse schnell sehr flüssig wird. Abgedeckt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die Muffins/Sponges die Butter mit dem Zucker cremig mixen. Die Eier einzeln in die Masse schlagen und sehr gründlich rühren, damit die Masse nicht zu flocken beginnt – sollte es doch passieren, 1-2 EL Mehl dazugeben, diese binden alles.

Das Mehl sieben und mit Backpulver und Natron mischen, mit der Vanille und Creme Fraiche in die Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Zum Schluss die Karotten Raspel unterheben und gleichmäßig auf 12 Muffin Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180° ca. 20-25 Min. backen. Stäbchenprobe machen! Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Sobald alles ausgekühlt ist, die Kokosflocken in eine Schüssel geben und das Topping nochmal kurz durchrühren. Die Creme gleichmäßig auf den Muffins verteilen und Kokosraspel darüber geben. Mit der Hand vorsichtig das Topping zu einer Kuppel formen und leicht andrücken. Direkt vor dem servieren, die Biskotten in der Hälfte auseinander schneiden und vorsichtig oben in die Kuppel stecken (Ohren), jeweils 3 Schokolinsen als Augen und Nase vorne eindrücken. Sollte dabei der Kopf leicht auseinander gehen, kann man diesen ganz einfach mit den Händen wieder zusammen drücken. Wer mag kann aus Gummischnüren oder dünnen Schokostangen noch Schnurrhaare zaubern.