Carrot Cake Cupcakes mit Eierlikör

Diese Carrot Cake Cupcakes mit Eierlikör passen toll zu Ostern. Durch die Karotten sind sie schön saftig und das Eierlikör-Frischkäse Topping verleiht ihnen das gewisse Etwas. Davon isst man garantiert noch einen Zweiten. Die Herstellung dieser Leckerei ist wirklich einfach und sie eigenen sich wundervoll als kleines Mitbringsel.

Rezept:
Zutaten: für 12 Cupcakes
- 110g Mehl
- 50g gemahlene Mandeln
- 1½ TL Backpulver
- 130g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillepaste
- 180ml Speiseöl
- 2 Eier Gr.M
- 25ml Eierlikör
- 50g gehackte Pistazien

Eierlikör-Frischkäse Topping:
- 250g Frischkäse
- 80g weiche Butter
- 6 EL Eierlikör
- 30g Puderzucker

Zubereitung:
Teig:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen.

Karotten waschen und fein raspeln.
Mehl und Backpulver mischen und sieben. Anschließend die gemahlenen Mandeln dazugeben und alles vermengen.
Öl, Zucker, Salz und Vanillepaste mit dem Handrührgerät aufschlagen. Das Mehl-Mandelgemisch zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren. Nun die Eier nacheinander hinzufügen. Zum Schluss Karotten, Pistazien und Eierlikör unterheben und

alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffinförmchen verteilen.
Auf mittlerer Schiene in 25-30 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Eierlikör-Frischkäse Topping:
Puderzucker sieben und mit der weichen Butter schaumig aufschlagen. Nun Frischkäse und Eierlikör hinzugeben und mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf die Cupcakes aufspritzen und nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!