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!

Limoncello-Carrotcake mit Ricottatopping und einer Limoncello-Soße

Ein köstlicher Carrotcake, der auf eurem Oster-Kaffeetisch nicht fehlen sollte. Er ist wunderbar saftig und schmeckt durch das Zitronen-Limoncelloaroma sehr frisch. Der Kuchen paßt natürlich nicht nur zu Ostern. Falls der Carrotcake ohne Alkohol zubereitet werden soll, ist das natürlich kein Problem. Dann ersetzt ihr den Limoncello einfach durch Zitronensaft.

Rezept:
Zutaten: Backrahmen 25x25cm
- 300g Karotten
- 4 Eier Gr.M
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- 150g Mehl
- 70g gemahlene Mandeln
- 2TL Backpulver (gestrichen)
- 30g gehackte Pistazien
- 180ml Öl
- 50ml Limoncello

Limoncello Soße:
- 50ml Limoncello
- 50ml Zitronensaft
- Zesten von 1 Bio-Zitrone
- 50ml Wasser
- 40g Zucker
- ca. 7g Speisestärke

Ricottacreme:
- 400g Ricotta
- 400g Frischkäse
- 100g Puderzucker
- 2TL Zitronenextrakt
- ca.15 Blätter Zitronenmelisse

Deko:
- ein paar Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung:
Carrotcake :
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Backrahmen, bzw. die Backform mit Backpapier auslegen. Karotten schälen und fein raspeln. Eier, Zucker, Salz und Zitronenabrieb dickcremig aufschlagen. Mehl und Backpulver sieben und mit den gemahlenen Mandeln und den Pistazien vermischen. Anschließend vorsichtig mit der Eiermasse vermengen. Karotten unterheben. Öl und Limoncello mit einem Teigschaber einrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im unteren Drittel des Backofens in 20-25 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Limoncello-Soße:
Speisestärke mit der Hälfte vom Limoncello glattrühren. Restlichen Limoncello, Zitronensaft, Wasser und Zucker im Topf aufkochen und mit der angerührten Speisestärke andicken. Zitronenzesten dazugeben und alles vermengen. Abkühlen lassen.

Ricottacreme:

Puderzucker sieben. Zitronenmelisse fein hacken. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe kurz miteinander verrühren, in die Form geben und wellenförmig auf dem Kuchen verteilen. Das geht besonders gut mit einem Löffel. Anschließend wird die Limoncello-Soße tröpfchenweise auf dem Kuchen verteilt.

Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Kuchen vorsichtig aus dem Backrahmen lösen und in 16 gleichmäßig große Stücke teilen.
Mit ein paar Blättern Zitronenmelisse garnieren und Servieren.

Die restliche Soße reiche ich dazu, falls jemand noch etwas mehr davon möchte. Was meistens der Fall ist.

Guten Appetit!