



# Rezept-Tipp: Rübli-Frischkäse-Cupcakes

---

## Zutaten für 12 Portionen

---

### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

### Rührteig:

100 g Möhren

70 g weiche Margarine oder Butter

70 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Pck. Schokostückchen

2 Eier

125 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

50 g Haselnüsse gemahlen

### Topping:

400 g Frischkäse

40 g Zucker

### Zum Verzieren:

Marzipan-Rüblis

## Zubereitung

---

### Vorbereiten:

Zuerst die Möhren schälen und fein reiben. Dann die 12 Papierbackförmchen in die Muffinform stellen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

### Rührteig:

Die Margarine oder Butter sollte in einer Rührschüssel mit einem Mixer geschmeidig gerührt werden. Dann nach und nach den Zucker und den Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Die Haselnüsse, geriebene Möhren und auf Wunsch die Schokostückchen unterrühren. Zuletzt den Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

### Einschub:

unteres Drittel

### Backzeit:

etwa 20 Min.

Nach der Backzeit die Küchlein in den Papierförmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Topping und Deko:

Für das Topping den Frischkäse mit Zucker glatt rühren. Dann die Frischkäsecreme mit einer Tülle auf die Küchlein gleichmäßig verteilen. Abschließend können die Cupcakes mit den Marzipan-Rüblis verziert werden. Bis zum Servieren bitte in den Kühlschrank stellen.

