



Rüebli, Ingwer, Baumnuss Cupcakes

von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Kardamon, Zimt, Ingwer

3.0 Stück Eier	
240 g Zucker	Eier und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen.
180 g Weissmehl	Die trockenen Zutaten mischen und unter den Teig heben.
* 4 g Vanillezucker (8g)	
12 g Backpulver	
2.0 g Salz	
1.5 TL Zimt	
8.0 g Ingwer	
1.5 dl Erdnussöl	Sonnenblumenöl, geriebene Karotten und Walnüsse darunter rühren.
270 g Rüebli	grob geriebene Karotten
100 g Baumnüsse	grob zerhackt
60 g Butter	Topping weiche Butter
300 g Puderzucker	
* 4 g Vanillezucker (8g)	
10 g Limetten	abgeriebene Schale von einer Limette
100 g Mascarpone	Alle Zutaten cremig rühren. Die Creme auf den Cupcakes verteilen und dekorieren.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g