

# Rüebli, Ingwer, Baumnuss Cupcakes von DIEküche

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Ingwer, Kardamon, Zimt

6.0 Stück Eier	
480 g Zucker	Eier und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen.
360 g Weissmehl	Die trockenen Zutaten mischen und unter den Teig heben.
2.0 TL Vanillezucker (8g)	
24 g Backpulver	
4.0 g Salz	
3.0 TL Zimt	
16 g Ingwer	
3 dl Erdnussöl	Sonnenblumenöl, geriebene Karotten und Walnüsse darunter rühren.
540 g Rüebli	grob geriebene Karotten
200 g Baumnüsse	grob zerhackt
120 g Butter	Topping weiche Butter
600 g Puderzucker	
2.0 TL Vanillezucker (8g)	
20 g Limetten	abgeriebene Schale von einer Limette
200 g Mascarpone	Alle Zutaten cremig rühren. Die Creme auf den Cupcakes verteilen und dekorieren.