



Cupcake °Ostermöhrrchen

Zutaten

250 g	weiche Butter in Stücke
250 g	Zucker
250 g	Mehl + 8 g Backpulver
100 g	geraspelte Möhren
4	Eier, Größe L
1	Prise Salz
1 g	gemahlener Ingwer
60 ml	Holundersirup

Rezept für 24 Stück

bei 50 g pro Stück



Sonstiges: Muffinbackform, Muffin-Papierbackförmchen, Auskühlgitter, Holzstäbchen

Backofen vorheizen 175° C Ober-/ -unterhitze, 2. Einschubschiene von unten.

Backzeit ca. 20 - 25 Minuten ! Holzstäbchenprobe !

...los geht's...!.

Für den Teig alle Zutaten mit dem Rührgerät zu einer verbundenen Masse verrühren. Kleine Butterstückchen bleiben sichtbar.

Mithilfe zweier Esslöffel die Muffinbackform (ausgelegt mit Muffin-Papierbackförmchen) füllen. Wer gleichmäßig große Cupcake erzielen möchte, füllt jedes Förmchen mit ca. 50 g Teigmasse. Bei Augenmaß die Papierförmchen zu zwei Drittel füllen.

...und ab in den Ofen...!.

Die fertig gebackenen Cupcakes auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp♥ Die Cupcakes können problemlos schon zwei Tage vor dem Verzieren gebacken werden.

Die Cupcakes mit Puderzucker einstäuben... oder/und

mit eingefärbtem Zuckerguss & Zuckerperlen verzieren... oder/und

mit zerlassener Schokolade (halb Dunkel/halb Vollmilch + einen halben Würfel

100% reines Kokosfett, z.B. Palmin) und Oster-Zuckereier verzieren... ..fertig..♥



Tipp♥ Das Rezept zum Zuckerguss siehe Rezept °Osterplätzchen mit Zuckerguss.

„...gut verpackt halten sie sich mehrere Tage frisch...“ *smile