

# Hier und heute



## Karotten-Orangen-Cupcakes mit Kräutertopping

Passend zum internationalen „Tag der Karotte“, würdigt Matthias Ludwigs die Möhre. Unser Patissier macht Karotten-Orangen-Cupcakes mit cremigem Kräutertopping und zeigt, wie die kleinen Kuchen mit vielen guten Zutaten, aber wenig Mehl und Zucker köstlich gelingen.

### Das Rezept

von Matthias Ludwigs für circa 8 Stück

#### Zutaten für die Karotten-Orangen-Cupcakes

- 100 g Möhren, geschält und fein geraspelt
- 120 g gemahlene, geröstete Haselnüsse oder Mandeln
- 30 g Mehl, Typ 405
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Msp. Zimtpulver
- 2 Eier (Gr. M)
- etwas Abrieb einer Bio-Orange
- 80 g Zucker

#### Zutaten für das Kräutertopping

- 180 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1 Stiel Estragon
- 150 g Butter, Zimmertemperatur

### Zubereitung

Für die Karotten-Orangen-Cupcakes Möhren mit Nüssen, Mehl, Backpulver, Zimt und Orangenabrieb vermischen.

Die Eier trennen und Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers dickcremig aufschlagen. Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Eigelbschaum mit der Möhren-Nussmischung vermengen und den Eischnee unterheben. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Muffinform oder Papier-Backförmchen einfüllen, im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft 20 bis 25 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Für das Kräutertopping den Estragon waschen, Blätter abzupfen und so fein wie möglich hacken. Frischkäse, Puderzucker und Estragon glattrühren. Dann cremig aufschlagen und die Butter nach und nach zugeben.

### Fertigstellen

Die abgeriebene Orange schälen und filetieren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die Cupcakes eine Rosette dressieren und mit Orangenfilets und etwas Estragon garnieren.