

Rübli-Cupcakes mit Eierlikör-Frosting

ZUTATEN

1 Pck. Sahnepuddingpulver
35 g Zucker
300 ml Milch
100 ml Eierlikör
200 g zimmerwarme Butter

300 g Karotten
3 Eier
100 g Zucker
150 g gemahlene Mandeln
Salz

Schokosoße nach Belieben

SKÖN OCH KREATIV

ZUBEREITUNG

Für das Frosting zuallererst einen Pudding kochen. Dafür das Puddingpulver mit Zucker und ein wenig Milch glatt rühren. In der Zwischenzeit die restliche Milch mit dem Eierlikör verrühren und zum Kochen bringen. Dann das angerührte Puddingpulver zugeben und unterrühren. Den Pudding aufkochen und etwa 1 Minute köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Aber nicht kalt stellen. Ein wenig Folie direkt auf die Oberfläche des Puddings legen.

Für die Cupcake-Böden den Backofen vorheizen auf 200° Ober-/Unterhitze. Die Karotten schälen und die Enden abschneiden, dann grob reiben. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb schaumig rühren und Zucker zugeben. Zum Schluss Karotten und Mandeln unter die Eigelbmasse mengen. Den Eischnee zum Schluss unterheben und den Teig in eine vorbereitete Muffinform füllen. Ich habe dafür meine kleinen Brioche-Förmchen genommen. Im Ofen die Rübli-Cupcakes etwa 15-20 Minuten backen. Dann herausnehmen und gut auskühlen lassen.

Sobald der Pudding auf Zimmertemperatur abgekühlt ist und die Butter die gleiche Temperatur hat, geht's ans Frosting. Dafür die Butter mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Den Pudding kurz durchrühren und dann esslöffelweise unter die Butter rühren. Die Buttercreme zum Schluss in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Rübli-Cupcakes spritzen. Wer mag, gibt am Ende noch Schokosoße darüber.