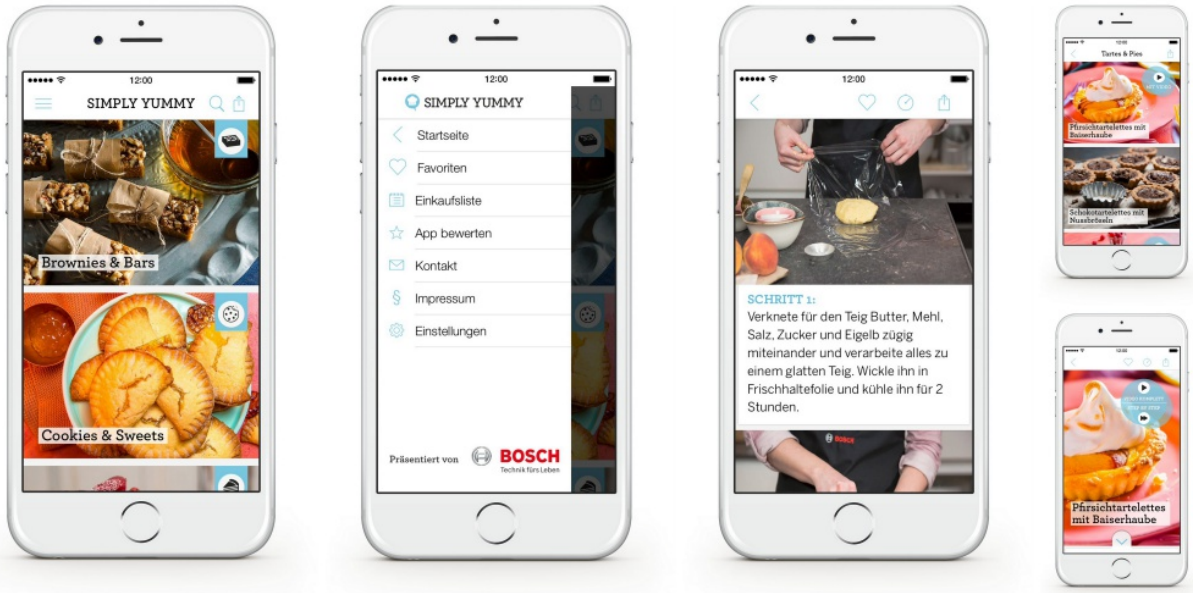
Karottencupcakes mit Frischkäsetopping aus der Simply Yummy- App ♥ Kooperation ♥

Hallo ihr Lieben!
Wie ihr seht, bin ich in den letzten Wochen wieder deutlich aktiver in der Küche und habe mein Küchenglück wieder gefunden. Unsere neue Küche ist aber auch wirklich schön geworden und es arbeitet sich so wunderbar darin!
Mittlerweile habt ihr sicher gemerkt, dass ich hier auf meinem Blog nur Sachen vorstelle und teile, die ich schön finde und die mich begeistern und überzeugen.
Heute sind das gleich zwei Dinge: leckere Karottencupcakes…

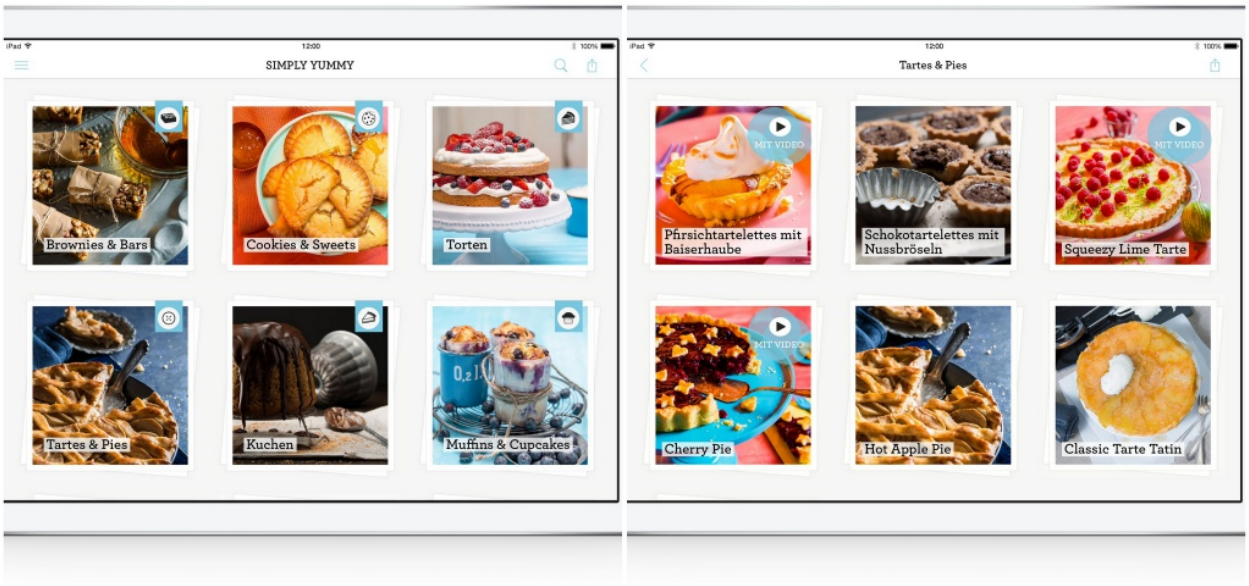
…und die App Simply Yummy, in der ich das Rezept gefunden habe.

Falke media, die unter anderem Sweet Paul und So isst Italien veröffentlicht, hat sie entwickelt und bietet darin Rezepte und Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Ich habe sie sehr neugierig getestet. Was ich sah, gefällt mir sehr:
Einfacher und praktischer Aufbau, wunderschöne Fotos, klare und strukturierte Anweisungen. Die Anleitung ist bei jedem Rezept gegliedert, mit Fotos verdeutlicht und zu manchen Rezepten gibt es sogar Videos.



Eine Einkaufszettel-Funktion speichert alle Zutaten in dieser Kategorie ab und macht das Einkaufen für ein Backprojekt noch einfacher. Wer eine andere Menge backen will, kann durch

Änderung der Portionsangabe alle Zutaten umrechnen lassen. Favoriten kann man mit Herzchen markieren und in einer eigenen Liste ablegen.
Selbst Backanfänger dürften mit den detailgenauen Anweisungen keine Probleme haben.



Bleibt nur noch das Problem, sich bei all den yummy Fotos für eine Kategorie und dann für ein Rezept zu entscheiden. Da locken *„Brownies & Bars“*, *„Cookies & Sweets“*, *„Torten“*, *„Kuchen“*, *„Tartes & Pies“* sowie *„Muffins & Cupcakes“* mit Bildern zum Anbeißen und machen die Wahl schwer.
Ich entschied mich für „Carrot Cupcakes mit Creme Cheese Frosting“, weil ich Karottenkuchen sehr mag und eigentlich nie Cupcakes backe, somit in dieser Kategorie wenigstens ein bisschen „Anfängerin“ bin.
Das Ergebnis seht ihr auf den Fotos und ich finde, sie sind gelungen, oder?
Der Teig ist wunderbar geworden, nicht zu süß, schön fluffig und karottig. Und das Frosting für den Cup ließ sich ganz simply anrühren und aufspritzen und ergänzte mit seiner Süße den Cake. Lediglich den Zucker habe ich, wie fast immer, auch bei diesem Rezept (bei der Creme) reduziert.

Allen, die gerne backen oder damit anfangen möchten, kann ich diese schöne App nur ans Herz legen. Das Sahnehäubchen daran:

sie ist völlig gratis! Herunterladen könnt ihr sie *hier* und dann direkt durch die feinen Backwaren blättern.
Ich hoffe, darin bald noch viele weitere schöne Rezepte zu finden. Toll fände ich noch eine Kategorie „Herzhaftes“ mit Quiches, Tartes und Pizza/Flammkuchen sowie „Veganes“, denn vegan ist nicht nur ein Trend, sondern sicher für viele beim Backen noch mit Unsicherheit verbunden.

Hier noch das Rezept für 12 Cupcakes:

Teig:

2 Karotten
80 g Haselnüsse
2 Eier
100 g (brauner) Zucker
100 ml neutrales Öl (Raps, Sonnenblume)
125 g Mehl
½ TL Natron
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Msp geriebene Muskatnuss
½ TL Zimt

Frosting:

100 g weiche Butter

300 g Frischkäse Doppelrahmstufe
100 g Puderzucker
½ TL Vanilleextrakt

Butter zum Fetten der Förmchen oder hübsche Papierhüllen

Karotten putzen und reiben. Haselnüsse (eventuell ohne Fett in der Pfanne rösten und) fein hacken. Die Formen einfetten oder mit Papierchen auslegen.
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Eier mit Zucker und Öl schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, Natron, Salz und den Gewürzen vermischen und zu der Eiermasse geben.
Karottenraspel und Nüsse dazugeben und alles gut verrühren.
Die Masse auf die 12 vorbereiteten Förmchen aufteilen und für ca. 25 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob sie gar sind. Dann ganz abkühlen lassen.

Für das Frosting die ganz weiche Butter mit dem Frischkäse, dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt zu einer cremigen Masse verrühren. Diese in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen.
Die abgekühlten Cakes aus der Form nehmen und ihnen mit dem Frosting einen Cup verpassen.[nurkochen]

Ich habe noch von einer dicken Karotte dünne Scheiben geschnitten

und daraus kleine Herzchen geschnitzt. Man kann auch einen mini Plätzchenausstecher nehmen, ich hatte meine leider nicht gefunden – nachdem alles fertig war, tauchten die Dinger dann auf…
So, dann bleibt nur noch Schritt 6, wie in der App beschrieben: „Lass es dir schmecken!“ =)

Ich hoffe, ihr seid neugierig geworden und freue mich auf Rückmeldungen, zum Rezept, aber auch zu der App! Es wäre toll, wenn ihr eure Meinung dazu hier teilt!
Habt ein genussreiches Wochenende!
Eure Judith