Karottenmuffins mit Frischkäsetopping

Zutaten für 12 Muffins:

4 Eier
210 g Zucker
200 ml Sonnenblumenöl
2 mini Gläschen Karottenbrei (a ca. 125g)
150 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
2 TL Backpulver
½ TL Zimt
1 Prise Salz

Für das Topping:

200 g Frischkäse
90 g Puderzucker
1 Pck Vanillezucker

Muffin Förmchen, z.B. Meri Meri - Cupcake Set - Honeycomb Bunny

Zubereitung:

Backofen auf 170°C vorheizen.

Für den Muffinteig Eier, Sonnenblumenöl, Zucker und den Karottenbrei am besten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten (Mehl, Backpulver, Zimt und Salz) miteinander mischen und dann zur Eier-Zucker-Brei- Mischung geben und kurz (!) verrühren.

Den Teig in die Förmchen füllen und für 25 – 30 Minuten (Zahnstocherprobe) backen.

Ca 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Für das Topping den Frischkäse, Puderzucker und Vanillezucker gut verrühren und auf den Muffins verteilen. Bis zum Verzehr kühl stellen. Kurz vor dem Verzehr mit den süßen Meri Meri Hasensteckern verzieren.

Tipp: Besonders süß sehen die Muffins aus, wenn man sie noch mit gehackten Pistazien bestreut.