

Mini Carrot Cake



Zutaten So wird's gemacht:

6 große ca. 10-12 cm oder 12 Muffins
80 g weiche Butter
120 g brauner Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Ei
120 g geraspelte Möhren
Abrieb einer Zitrone
180 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
1 Msp. Natron
Prise Salz
50 ml Milch
100 g Joghurt

150 g Puderzucker
1 TL Milch
1 EL Sahne
50 g Mandelblätter

Möhren raspeln, Zitrone reiben und hinzufügen.
Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Butter,
Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen, Ei nach
und nach hinzugeben. Möhren unterrühren. Restliche
trockene Zutaten vermengen. Joghurt und Milch
verrühren. Alles zum Teig hinzugeben und die Zutaten
nur noch kurz verrühren.
Backformen einfetten und den Teig auf die Formen
verteilen.
Küchlein 25-35 Minuten backen. Garprobe machen
und auskühlen lassen.
Puderzucker, Milch und Sahne cremig verrühren, auf
die Küchlein geben und mit Mandelblättern
bestreuen.

