

Verpoorten Carrot Cake Cupcakes

Zutaten

für 12 Stück

Für die Muffins:

200 g Karotten
125 g weiche Butter
75 g Zucker
75 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier (Gr. M)
250 g Mehl
2 TL Backpulver
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für das Eierlikör-Frischkäse-Frosting:

100 g Butter
100 g Puderzucker
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 TL Vanilleextrakt
175 g Doppelrahmfrischkäse

Für die Deko:

12 Marzipanmöhren

Zubereitung

Für die Muffins den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech fetten und bereitstellen. Die Karotten schälen, fein raspeln und mit einem Küchenpapier etwas abtupfen, sollte viel Flüssigkeit ausgetreten sein. Zur Seite stellen. In einer Schüssel die Butter zusammen mit beiden Zuckersorten und dem Vanillezucker hell-cremig aufschlagen. Die Eier und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nacheinander unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Das Mehl in einer separaten Schüssel mit dem Backpulver vermischen und anschließend zur Butter-Ei-Mischung geben. Alles gründlich miteinander verrühren. Die geraspelten Karotten zum Schluss hinzufügen und vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben. Den Teig mithilfe eines Eisportionierers oder zwei Teelöffeln gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen, sodass diese ca. 2/3 gefüllt sind. Muffins 25 – 30 Minuten backen. (Stäbchenprobe nicht vergessen.) Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Für die Zubereitung des Eierlikör-Frischkäse-Frostings muss der Frischkäse Zimmertemperatur haben. Daher am besten ein bis zwei Stunden vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen! Die weiche Butter dann drei Minuten cremig aufschlagen. Den Puderzucker sieben und esslöffelweise unter Rühren zur Butter geben. Anschließend das Vanilleextrakt untermischen und die Butter weitere 10 Minuten sehr hell-luftig aufschlagen.

Den Frischkäse in einer kleinen Rührschüssel zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör von Hand glattrühren. Drei Esslöffel der Buttermasse zum Frischkäse geben und sorgfältig verrühren. Die Butter-Frischkäse-Mischung anschließend



[Link zum Rezept: Verpoorten Carrot Cake Cupcakes](#)

Copyright © VERPOORTEN 2026 (2/2026)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoorten Carrot Cake Cupcakes

mit einem Mal zur restlichen Butter geben und alles sehr kurz und kräftig miteinander verrühren – nicht länger als 10 Sekunden!

Eierlikör-Frischkäse-Frosting in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf die abgekühlten Muffins spritzen. Mit je einer Marzipanmöhre verzieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten Carrot Cake Cupcakes](#)

Copyright © VERPOORTEN 2026 (2/2026)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de