

Carrot-Cake-Muffins mit Cheesecake-Kern

Super saftige Carrot-Cake-Muffins mit einem köstlichen Cheesecake-Kern. Sehen toll aus und schmecken definitiv nicht nur zu Ostern.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 25 Min. · Gesamtzeit 55 Min. · 18 Portionen

Zutaten

2 Eier
240 g brauner Zucker
200 ml neutrales Öl
250 g Mehl
1 TL Natron
4 -5 Möhren (je nach Größe)
75 g Walnüsse
1/2 TL Meersalz
2 TL Zimt
1 Prise Muskatnuss
240 g Ananas (aus der Dose)

Zutaten für die Cheesecake-Creme:

200 g Doppelrahmfrischkäse
60 g Zucker
1 Eigelb
2 TL Vanillepaste

Außerdem nach Geschmack:

Marzipan-Möhren
gehackte Pistazienkerne

Zubereitung

1. Gebt 2 Eier und 240 g braunen Zucker in eine Schüssel und rührt das Ganze cremig.
2. Lasst 200 ml neutrales Öl einfließen und rührt so lange weiter, bis sich das Öl mit dem Zucker und den Eiern zu einer homogenen Masse verbunden hat.
3. Schält 4-5 Möhren und raspelt sie fein.
4. Hackt 75 g Walnüsse und gebt sie zusammen mit den Möhren in die Schüssel.
5. Gebt 250 g Mehl, 1 TL Natron, ½ TL Meersalz, 2 TL Zimt und eine Prise Muskatnuss dazu und verrührt alles zu einem cremigen Teig.
6. Lasst 240 g Ananas abtropfen, schneidet die Ananas fein und gebt sie unter den Teig.

- 7.** Gebt den Teig in die Muffinsförmchen.
- 8.** Verrührt 200 g Doppelrahmfrischkäse, 60 g Zucker, 1 Eigelb und 2 TL Vanillepaste mit einem Schneebesen zu einer Creme.
- 9.** Gebt ca. ½ EL Creme auf die Muffins und backt sie ca. 25 Minuten bei 180°C Umluft.
- 10.** Lasst die Muffins anschließend auskühlen und dekoriert sie, wenn ihr mögt, mit gehackten Pistazienkernen und Marzipan-Möhren.