

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

Möhren - Cupcakes

Zutaten für 4 Personen:	
200 g geraspelte Karotten	250 g geriebene Haselnüsse
6 Eigelb und 6 Eiweiß	120 g Vollkornmehl
200 g brauner Zucker	1 gehäufter Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Zimt, etwas Salz	100 ml Eierlikör
2 Äpfel	Für den Guss:
	Puderzucker, Eierlikör

Zubereitung:

den Backofen auf 170 ° vorheizen.

Eigelbe mit dem Zucker schön cremig schlagen.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Mehl, Backpulver, geriebene Haselnüsse, Zimt und Salz mischen.

Mehlmischung mit der Eigelbmasse und dem Eierlikör verrühren
und noch den Eischnee unterheben.

Zum Schluss die feingeriebenen Karotten und Äpfel untermischen.

Teig in kleine Tassen füllen und bei 180° 30 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit einer Glasur aus Puderzucker mit Eierlikör vermischt
bestreichen.