Rüebli Cupcakes

Zutaten für 12 Stück

Vollei	50 g
Kristallzucker	150 g
Sonnenblumenöl	100 g
Crème fraîche	200 g
Rüebli, geraffelt	320 g
Ingwerstücke, kandiert	10 g
Weissmehl	200 g
Backpulver	8 g

Menge:	12 Stück
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	5 Tage

Zubereitung:

1. Heize erst den Backofen auf 160°C Umluft vor, damit er die richtige Temperatur hat, wenn du den Teig backen möchtest.

2. Schlage zuerst die Eier zusammen mit dem Kristallzucker in einer Schüssel schön schaumig. Füge nun Sonnenblumenöl und die Crème fraîche zu der schaumig geschlagenen Masse hinzu und mische es gründlich unter. Danach kannst du auch die geraffelten Karottenstückchen und den Ingwer zur Masse dazugeben und vorsichtig unterheben.

3. Als nächstes kannst du das Mehl mit dem Backpulver in einer seperaten Schüssel mischen, es anschliessend zur Masse hinzugeben und solange vermischen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Zum Schluss kannst du den Teig gleichmässig in die Muffinförmchen aufteilen (Es werden pro Cupcake ungefähr 85 g) und die Cupcakes für ca. 25 Minuten in den 160°C aufgeheitzten Ofen schieben. Danach kannst du sie abkühlen lassen und verzieren wenn du möchtest.

Diese Cupcakes sind ca. 5 Tage haltbar. Wenn Du sie Tiefkühlst sogar bis zu 5 Monate.