

REZEPT FÜR SÜSSES KAROTTEN-HOCHBEET | SWEETFAMILY



SÜSSES KAROTTEN-HOCHBEET (ERDBEER-MASCARPONE-CREME MIT SCHOKOHAUBE)

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6-8 Portionen | 75 Min. | + Abkühl-
und Kühlzeit

ZUTATEN

	Für die Muffins:
40 g	weiche Butter
50 g	SweetFamily Unser Feinster
1 Prise	Salz
1	Eigelb (Größe M)
60 g	Mehl
1 Msp.	Backpulver
10 g	Kakao
3 EL	Milch
Fett für die	Förmchen
	Für die Möhrchen:
150 g	Marzipanrohmasse
orange und grüne	Speisefarbe
3-4 TL	SweetFamily Puderzucker
	Für die Creme:
250 g	Erdbeeren
250 g	Mascarpone
30 g	SweetFamily Puderzucker
2 EL	Zitronensaft
100 g	Schlagsahne

ZUBEREITUNG

379

Kcal

6

Gramm

28

Gramm

26

Gramm

Pro Portion (bei
8) ca.

Eiweiß

Kohlenhydrate

Fett

Schokomuffins backen:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eigelb unterschlagen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, mit Milch kurz unterrühren. Teig auf 4 gefettete Muffinförmchen verteilen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Marzipanmöhrrchen modellieren:

2. 100 g Marzipan mit Speisefarbe orange einfärben, dabei 2-3 TL Puderzucker mit unterkneten. 50 g Marzipan mit grüner Speisefarbe und übrigem Puderzucker verkneten. Aus dem orangefarbenen Marzipan ca. 10 Kugeln rollen und zu kleinen Möhrchen formen. Mit einem kleinen Messer quer dekorativ einritzen. Grünes Marzipan zu zwei dünnen Rollen formen und in ca. 10 Stücke schneiden. Zu Blättern formen und unten leicht spitz formen. Mit einem Holzspieß oben ein Loch in jede Möhre stechen und ein Blatt hineinstecken, etwas andrücken.

Erdbeer-Mascarpone-Creme zubereiten und anrichten:

3. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und klein würfeln. Mascarpone, Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen und mit Erdbeeren unterheben. Creme in eine Glasschale (ca. 22 x 15 cm, ca. 6 cm hoch) verteilen. Muffins zerkrümeln und als dicke Schicht darauf geben. Im Kühlschrank etwas durchziehen lassen. Vor dem Servieren Möhrchen mittig hineinsetzen.

Tipps:

Die Möhrchen können problemlos einige Tage

REZEPT FÜR SÜSSES KAROTTEN-HOCHBEET | SWEETFAMILY

im Voraus modelliert werden. Dann in einer luftdicht schließenden Frischhaltedose aufbewahren.

Du kannst auch das Marzipan für die Möhrchen selber machen, hier gehts zu unserem [Marzipanrezept](#).

Das Dessertrezept ist auch prima zur Verwendung von Schokokuchenresten geeignet.