Oster-Cupcakes mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 90 Minuten + Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	253 kcal/ 1060 kJ		
Eiweiß:	6,7 g	Fett:	14,7 g
Kohlenhydrate:	23 g		

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Teig

1	große Möhre
150 g	kalifornische Walnüsse
50 g	Ananas
3	Eier
80 g	Zucker
2 EL	heißes Wasser
1 Päckchen	Vanillezucker
50 g	Mehl
1	gestrichener TL Backpulver

Für die Creme

300 g	Frischkäse mit Joghurt
50 g	Puderzucker
	etwas abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Für die Osterdekoration

40 g	gebündelter Vollkornweizen (z.B. Toppas)
2 EL	Ahornsirup
1 TL	Butter
100 g	Marzipanrohmasse
50 g	Puderzucker
	Bio-Lebensmittelfarben

Zubereitung:

1. Möhre schälen und fein raspeln. Möhrenraspel in Küchenpapier ausdrücken. Walnüsse fein mahlen. Ananas sehr fein würfeln. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen, dabei die Hälfte Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit dem restlichen Zucker, Wasser und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Walnüssen und 2-3 Esslöffeln Eischnee unterrühren. Restlichen Eischnee, Möhren und Ananas zugeben und alles mit einem Teigschaber locker unterziehen.

2. In die Mulden eines Muffinblechs Papierbackförmchen setzen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Für die Creme Puderzucker sieben und mit Frischkäse und etwas Zitronenschale cremig rühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Creme auf die Cupcakes spritzen. Kühl stellen.

4. Für die Osternester Toppas zerbröseln. In einer kleinen Pfanne Ahornsirup und Butter erwärmen. Mit den Toppasbröseln vermengen und dabei mit einem Löffelrücken gut zerdrücken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das Blech setzen, in der Mitte leicht eindrücken und zu kleinen Nestern formen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 130 Grad) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

5. Für die Ostereier und Möhrchen Marzipan mit gesiebtem Puderzucker verkneten. In kleine Portionen teilen und beliebig einfärben. Aus der Marzipanmasse kleine Ostereier und Möhrchen formen. Kurz vor dem Servieren die Osternester vorsichtig auf die Cupcakes setzen und mit der Marzipan-Deko verzieren.