



Karamell Karotten Kuchen im Glas

**Für die Muffins (da bleibt meist etwas
über!):**

180 g Mehl

1.5 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

0.5 Teelöffel Salz

1.5 Teelöffel Zimt

2 Eier

100 ml Nick Maple Syrup

100 g brauner Zucker

110 ml Lien Ying Kokosöl kaltgepresst Bio

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 g geriebene Karotten

60 g gehackte Walnüsse

Für das Frischkäse Frosting:

200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

100 g weiche Butter

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

100 g Puderzucker

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zusätzlich:

1 Packung Nick Sweet Caramel Toffee Sauce

Karamell Karotten Kuchen im Glas

1.

Für den Kuchen/ Muffins:

Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mehl, Backpulver, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen. In einer anderen Schüssel Eier, Ahornsirup, braunen Zucker, geschmolzenes Kokosöl und Vanilleextrakt verquirlen.

Die Mehlmischung langsam unterrühren, dann geriebene Karotten und Walnüsse unterheben. Den Teig in eine mit Muffinförmchen ausgelegte Form füllen und ca. 18–22 min. backen (Stäbchenprobe machen). Komplette abkühlen lassen.

Für das Frosting:

Frischkäse und Butter cremig schlagen. Puderzucker und Vanilleextrakt dazugeben und glatt rühren. Falls das Frosting zu weich ist, kurz in den Kühlschrank stellen.

Anrichten:

Muffins zerbröseln und eine erste Schicht in die Gläser füllen. Eine Schicht Frosting darauf geben und Karamellsauce etwas darüber träufeln (damit es schön aussieht, am besten am Rand vom Glas verteilen). Vorgang wiederholen, bis das Glas gefüllt ist (mit Frosting + Karamell abschließen). Nach Belieben mit Walnüssen, geriebener Karotte oder einer Prise Zimt garnieren.

Hinweis: Es bleiben bei diesen Mengenangaben ein paar Muffins über! Die kannst du so genießen oder du kannst das Frosting zwei mal machen. Dann kannst du auch mehr Gläser befüllen.