

Rezept

Rhabarber-Baiser-Cupcakes

Ein Rezept von Rhabarber-Baiser-Cupcakes, am 18.04.2024

Zutaten

Für das Kompott

- 125 g** Rhabarber (geputzt gewogen) **1 EL** Zucker
- ¼ Pck.** Vanillepuddingpulver zum Kochen

Für den Teig

- 175 g** Mehl **½ Pck.** Backpulver (8 g)
- 1 Prise** Salz **100 g** weiche Butter
- 100 g** Zucker **2** Eier
- ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote **125 ml** Milch
(ersatzweise 1 TL Vanille-Extrakt)

Für das Topping

- 300 g** Sahne **1 - 2 EL** Holunderblütensirup
- 60 g** kleine rosa und weiße Baisertuffs
(Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Rhabarberstangen längs halbieren und in ca. ½ cm breite Stücke schneiden. Mit 1 EL Zucker und 2 - 3 EL Wasser ca. 5 Min. dünsten.
2. Puddingpulver mit 2 EL Wasser glatt rühren. In das Rhabarberkompott rühren, aufkochen und ca. 1 Minute unter Rühren köcheln lassen. In eine Schüssel füllen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, abkühlen lassen.
3. Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Aus den angegebenen Teig-Zutaten wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp unten) beschrieben einen Teig zubereiten. Die Hälfte in die Förmchen füllen. Je 1 gehäuften TL Kompott daraufgeben, mit restlichem Teig bedecken. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Sahne steif schlagen, dabei den Sirup einlaufen lassen. Baisers grob zerbröseln und unterheben. Wolkig auf den Cakes verteilen, sofort servieren.