Rezept

Rhabarber-Cupcakes

Ein Rezept von Rhabarber-Cupcakes, am 27.04.2024

Zutaten

400 g	Rhabarber
2 EL	Orangenlikör (oder Orangensaft)
130 g	Zucker
150 g	Mehl
2 gehäufte TL	Backpulver
4 EL	Waldmeistersirup (Fertigprodukt)
	Waldmeisterblätter für die Deko (nach Belieben)
2 Päckchen	Vanillezucker
300 g	weiche Butter
3	Eier
50 g	Speisestärke
1 Prise	Salz
150 g	Doppelrahmfrischkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Rhabarber waschen, putzen, eventuell schälen und dabei die Fäden abziehen. Dann klein würfeln, mit Vanillezucker und Likör mischen.

2. 150 g Butter mit Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz über die Eiermasse sieben und mit den Rhabarberwürfeln unterrühren.

3. Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen.

4. Die übrige Butter mit Waldmeistersirup und dem Frischkäse verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Cakes spritzen. Nach Belieben mit Waldmeisterblättern garnieren.