Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

# Rhabarber-Baiser-Cupcakes

Ein Rezept von Rhabarber-Baiser-Cupcakes, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für das Kompott

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

### Für den Teig

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

### Für das Topping

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

## 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.