

Rezept

Rhabarber-Cupcakes mit Baiser-Haube

Ein Rezept von Rhabarber-Cupcakes mit Baiser-Haube, am 19.04.2024

Zutaten

Für das Rhabarberkompott

- 1 Vanilleschote
- 70 g Zucker
- 500 g Rhabarber

Für den Teig und das Baiser

- 250 g Mehl (Type 405)
- 4 Eier (M)
- Salz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 125 g Zucker
- 75 ml neutrales Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)
- 100 ml Milch

Für die Creme

- 500 g Frischkäse
- 3 EL Puderzucker
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker

Außerdem

- 1 Muffinblech
- 1 großer Spritzbeutel mit großer Sterntülle und mittlerer Lochtülle
- 12 Muffinförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal, 22 g F, 8 g EW, 45 g KH

Zubereitung

- Den Backofen auf 175° (Umluft: 155°) vorheizen. Das Muffinblech mit den Papierförmchen auslegen. Für das Kompott die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Den Rhabarber waschen, putzen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf mit dem Vanillemark und dem Zucker 5-6 Min. köcheln lassen, der Rhabarber soll noch Biss haben. Das Kompott zum Auskühlen beiseitestellen.
- Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Eier trennen. Die Eiweiße für das Baiser beiseitestellen. Die Eigelbe verquirlen und mit dem Zucker, 1 Prise Salz, dem Öl, den Mandeln und der Milch verrühren. Dann den Mehl-Mix unterrühren. Den Teig auf die Papierförmchen verteilen, sodass diese zu etwa zwei Dritteln gefüllt sind. Die Muffins im Ofen (Mitte) in 20-22 Min. goldgelb backen (Stäbchenprobe machen).

3. Inzwischen für das Baiser die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Die Baiser-Masse in den Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und als Rosetten auf die Muffins spritzen. Die Muffins im Ofen etwa 8 Min. weiterbacken, bis die Häubchen an den Spitzen leicht gebräunt sind, dann das Blech sofort herausnehmen, auf ein Kuchengitter setzen und alles auskühlen lassen. Den Spritzbeutel reinigen.
-
4. Für die Creme den Frischkäse, Zucker, Puderzucker und Vanillezucker glatt rühren. Die Creme in den Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Die abgekühlten Cupcakes waagrecht halbieren. Die Creme auf die Böden spritzen. Rhabarberkompott darauf verteilen und die Cupcake-Decke auflegen.