

Rhabarber-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Teig (ca. 20 Muffinförmchen):

800 g Rhabarber

200 g Erdbeeren

125 g Butter o. Margarine

120 g Zucker

1 Prise Salz

2 gestr. Teelöffel Backpulver

Zitronenschale (ich nehme fertige von Dr. Oetker etc.)

1 Ei + 3 Eigelbe

100 g Speisestärke

100 g Mehl

2-3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



für die Baiserhaube:

3 Eiweiß

150 g Zucker

Zubereitung

Den Rhabarber waschen, bei den dicken Stängeln auch die Schale abziehen (ist aber kein Muß), dann in ca. 2 cm lange Stück schneiden. Die Margarine/Butter mit der Zitronenschale, 120 g Zucker sowie einer Prise Salz cremig rühren. Dann ein Ei sowie die 3 Eigelbe nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke sowie Backpulver mischen und unterrühren. Danach die Milch und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Alles mind. 3 min. rühren bis es ganz cremig ist. Muffinförmchen auf einem Backblech verteilen und die Förmchen ca. 2 cm hoch mit Teig füllen. Dann den Rhabarber auf dem Teig verteilen. Die Muffins im Ofen ca. 15 min min. backen. E-Herd 200°C/Umluft 175°C.

Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Zucker unterschlagen (ich habe hier braunen Zucker verwendet, daher ist die Haube bei mir etwas bräunlich, mit weißem Zucker bleibt sie schön weiß) , mind 2 - 3 min. weiterschlagen.

Nach Ende der Backzeit die Muffins aus dem Ofen ziehen (wer keinen Auszug hat, rausnehmen) und die Baisermasse darauf kunstvoll verteilen.

Die Muffins wieder in den Ofen schieben und weitere 20 - 25 min. backen lassen, aber die Temperatur herabsetzen: E-Herd 175°C. Jetzt nur noch mit Ober-/Unterhitze arbeiten, da sonst der Baiser nicht knusprig wird.

Am Ende der Backzeit die Muffins auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen und entstielen sowie trocken tupfen. Die Baisermasse mit den Erdbeeren nach Wunsch garnieren.

Leser-Tipp

Für die Baiserhaube Ober-/Unterhitze verwenden.

[Link zum Rezept: Rhabarber-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör](#)