

Rübli-Tassenkuchen mit Eierlikörmousse und Rhabarber-Himbeer-Ingwer-Kompott

Zutaten

Für 10 Gläser:

Für den Rüblikuchen:

160 g Mehl
1 TL Natron
1 TL Zimt
3 Eier
270 g Zucker
200 ml Sonnenblumenöl
50 g gehackte Walnüsse
135 g geraspelte Karotten
1 Prise Salz
1 Msp Zitronenabrieb
1 Msp gemahlene Vanille

Für die Eierlikörmousse:

4 Blatt Gelatine
3 Eigelb
180 g Zucker
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Schlagsahne
1 Prise Salz
1 Msp Zitronenabrieb
1 Msp gemahlene Vanille

Für das Rhabarber-Himbeer-Ingwer-Kompott:

400 g Rhabarber
300 g Himbeeren
20 g Ingwer
150 g Zucker
2 EL Stärke

Für die Baiserhaube:

3 Eiweiß
175 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung



[Link zum Rezept: Rübli-Tassenkuchen mit Eierlikörmousse und Rhabarber-Himbeer-Ingwer-Kompott](#)

Rübli-Tassenkuchen mit Eierlikörmousse und Rhabarber-Himbeer-Ingwer-Kompott

Ofen auf 180°C vorheizen.

Für den Rübliteig Mehl, Natron und Zimt mischen. Eier mit Zucker, Vanille, Salz und Zitrone schaumig schlagen. Das Öl vorsichtig mit der Eimasse verrühren und mit der Mehlmischung vermengen. Karottenraspel und Walnüsse unterheben. Backgläser fetten und bis zur Hälfte mit Rübliteig füllen. Ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit Rhabarber putzen und in 4 cm große Stückchen schneiden. Ingwer fein raspeln und gemeinsam mit den Himbeeren in einen breiten Topf geben. Mit 150 g Zucker bestreuen. 30 Minuten ziehen lassen. Aufkochen. Stärke mit 4 EL Wasser vermengen, zum Obst hinzufügen und kurz aufkochen, bis die Flüssigkeit etwas eindickt. Sofort vom Herd nehmen und ebenfalls auskühlen lassen.

Rüblikuchen aus den Gläsern lösen und in 4 Scheiben teilen. Gläser ausspülen - dann sehen die Schichten später hübscher aus.

Für die Eierlikörmousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Eigelb mit Zucker, Salz, Vanille und Zitrone aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen. Gelatine ausdrücken und im VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auflösen. Sofort vom Herd nehmen. 6 EL Eiermasse hinzugeben, damit der Eierlikör etwas abkühlt. Zur restlichen Eiermasse geben und kurz und schnell unterrühren. Mit Sahne vermengen.

Nun muss es etwas schnell gehen, bevor die Mousse geliert. Kuchenscheiben, Eierlikörmousse und Rhabarber-Himbeer-Ingwerkompott wie auf dem Foto in den Gläsern schichten. Hierbei sollte sowohl unten als auch oben eine Kuchenscheibe liegen. 1 Stunde kalt stellen.

Für die Baiserhaube Eiweiß steif schlagen. Dabei Zucker einrieseln lassen. Masse so lange schlagen, bis sie einen schönen Glanz bekommt. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Tupfer auf die oberste Kuchenschicht geben. Mit einem Küchenflambierer leicht bräunen. Mit Himbeeren verzieren. Fertig :)

[Link zum Rezept: Rübli-Tassenkuchen mit Eierlikörmousse und Rhabarber-Himbeer-Ingwer-Kompott](#)