

Lauwarme Mandelküchlein mit Rhabarber-Ragout



[caption id="attachment_10119" align="aligncenter" width="584" caption="Luftig süße Mandeltörtchen und fein säuerliches Rhabarber Ragout schmeckt ideal zum Frühlingsbeginn"]



[/caption]

Zutaten

Für ca. 30 kleine Mini-Muffins

- 250 g Mascarpone
- 100 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 70 g Zucker

- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 2 Eier
- 50 g Mandelblättchen
- Puderzucker zum Bestäuben

Rhabarber-Ragout

- 600 g rotstieliger Rhabarber
- ca. 6 – 8 EL Himbeer- oder Erdbeersirup

Zubereitung

Für die Küchlein die Mascarpone, Mandeln, Zucker, Vanillezucker und die Eier in einen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab die Masse durchmischen. Die Mini-Silikonförmchen damit befüllen. Die Teigoberfläche mit Mandelblättchen bestreuen.

Im Backofen bei 160°C Heissluft, ca. 15 – 20 Min. backen. Herausnehmen und vorsichtig noch warm aus den Formen lösen.

Den Rhabarber schälen, den Strunk abschneiden und in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden. In einen Topf mit 2 EL Wasser und dem Sirup geben. Einmal zum Kochen bringen und zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Evtl. noch mit etwas Sirup nachsüßen.

Die Mandelküchlein mit Puderzucker bestäuben und mit dem Rhabarberragout servieren.

