

## Rhabarber-Cupcakes mit flambierter Baiserhaube



Nachträglich noch ein Rezept aus unserer Kochwerkstatt beim Mannheimer Maimarkt. Ich hatte es fast vergessen in die Rezeptdatenbank einzustellen. Zum Glück hat mich ein Teilnehmer daran erinnert. Schön, dass es so gut in Erinnerung geblieben ist. Hier die Rezeptur für "Rhabarber-Cupcakes mit flambierter Baiserhaube":

### Zutaten

#### für eine 12er Muffinform

- 3 Eier
- 140 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Mehl
- Zitronenabrieb einer unbehandelten (Bio-) Zitrone
- 1 Tl Backpulver
- 1 Prise Salz
- 250 g Rhabarber
- 4 Eiklar

- 200 g Puderzucker

## Zubereitung

**Für den Teig** 3 Eier in Eiweiß und Eigelb trennen.

Zuerst die Eigelbe mit 150 g Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb 5 Minuten aufschlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Rhabarber schälen und in 0,5 cm kleine Stücke würfeln. 20 g Mehl mit den Rhabarberstückchen vermischen und in die Eigelbmasse rühren.

80 g Mehl mit 1 TL Backpulver vermischen.

Nun abwechselnd 1/3 Mehlgemisch auf die Eigelbmasse sieben, dann 1/3 Eiweiß darauf und alles vorsichtig unterheben. Das Ganze zweimal wiederholen bis Mehl und Eiweiß aufgebraucht sind.

Nun die Muffinformen 2/3 hoch mit dem Teig füllen.

**Tipp:** Wer möchte verteilt auf der Oberfläche zusätzlich noch kleine Rhabarberwürfel.

**Die Cupcakes** im Ofen bei 170 Grad Umluft 15-18 Minuten backen bis diese goldbraun sind. Dann aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten in der Form abkühlen lassen.

**Für die Baiserhaube** 4 Eiklar mit 200 g Puderzucker steif aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Auf die Cupcakes kleine Eiweißspitzen spritzen. Mit einem Crème Brûlée-Brenner die Spitzen sehr kurz abflammen. Dann sofort servieren!

