

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!