



Rhabarber Cupcakes mit Erdbeercreme

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

12 Portionen

400 g	Rhabarber	2 EL	Zucker
2	Eier	115 g	Zucker
90 g	Butter	1/2 Pck.	Backpulver
	Salz	200 g	Mehl
150 g	Erdbeerjoghurt	100 g	weiche Butter
100 g	Puderzucker	150 g	Mascarpone
1 TL	Vanillepaste	200 g	Erdbeeren
12	kleine Erdbeeren		

Zubereitung

Für den Teig, Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden, mit 2 EL Zucker bestreuen und zur Seite stellen.

Eier und Zucker schaumig schlagen, dann Butter hinzufügen und unterschlagen. Anschließend Salz, Mehl und Backpulver hinzufügen. Am Ende Joghurt unterheben und alles glattrühren. Den gezuckerten Rhabarber untermischen und den Teig in die Muffinform füllen.

Bei 180 °C ca. 30 Min backen. Muffins abkühlen lassen.

Die Erdbeeren putzen, vierteln und dann grob pürieren, sodass ein stückiges Püree entsteht.

Für die Creme die Butter mit dem Puderzucker kurz aufschlagen, anschließend die Mascarpone und die Vanillepaste dazugeben und mit einem Schneebesen glattrühren.

Das Erdbeerpüree mit der Creme vermengen und in einen Spritzbeutel füllen.

Die Muffins mit der Creme auf die Muffins spritzen und mit je einer kleinen Erdbeere garnieren.