Rhabarber-Cupcakes

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Rhabarber	350 g
Butter	160 g
Zucker	150 g
Salz	
Vanillinzucker	20 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Milch	50 ml
Rapsöl	1 EL
Frischkäse, natur	150 g
Puderzucker	120 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rhabarber waschen, schälen und klein würfeln. In einer Schüssel mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen 120 g weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanillinzucker cremig rühren. Eier aufschlagen und einzeln mit dem Teig vermengen. Mehl, Backpulver und Milch ebenfalls in die Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Rhabarber unterheben.

2. Teig auf gefetteten Muffinförmchen verteilen und im Backofen ca. 30–35 Min. backen, bis sie leicht braun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. In einer Schüssel Frischkäse mit übriger Butter verrühren. Puderzucker sieben und langsam einrieseln lassen und Creme 2–3 Min. aufschlagen. Mit einem Spritzbeutel oder Löffel Creme auf die Cupcakes verteilen. Nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	223 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g