

Zitronen-Rhabarber-Cupcakes



Zutaten

ergibt 12 Cupcakes

2 Eier
150 g Zucker
120 g weiche Butter
175 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
Abrieb von einer Bio-Zitrone
120 ml Milch
1-2 Stangen Rhabarber (je nach Größe)

für das Topping

40 g weiche Butter
150 g Frischkäse
2 EL Puderzucker
5 EL [Rhabarber-Sirup](#)

Zubereitung

Bestückt zuerst ein 12-er Muffinblech mit Papierförmchen und heizt den Ofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vor. Dann wascht ihr den Rhabarber, schält ihn und schneidet ihn in ca. 1 cm kleine Würfel. Stellt die Rhabarberwürfel kurz beiseite. Mischt das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Zitronenabrieb und stellt es ebenfalls beiseite. Gebt anschließend die Eier und den Zucker in eine Schüssel und schlägt sie schaumig auf. Das Volumen sollte merklich zunehmen und die Masse wird immer weißer. Das dauert ca. 5 Minuten. Rührt dann zuerst die Butter und anschließend im Wechsel die Mehlmischung und die Milch unter. Ganz zum Schluss hebt ihr die Rhabarberstücke unter.

Verteilt den Teig gleichmäßig und mithilfe eines Löffels in die Förmchen und lasst die Muffins ca. 30 Minuten backen.

Sind die Muffins ausgekühlt, könnt ihr das Topping zubereiten: Schlagt die Butter cremig auf und gebt den Puderzucker hinzu. Rührt so lange weiter, bis sich alles gut vermischt hat. Dann könnt ihr den Frischkäse und den Rhabarber-Sirup hinzufügen und die Masseiterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Spritzt das Topping mithilfe eines Spritzbeutels auf die Muffins und garniert sie, wenn ihr mögt, mit ein paar Spritzern Rhabarbersirup.



<http://heissundinnig.com/2015/04/26/zitronen-rhabarber-cupcakes/>