

Rhabarber Cupcakes mit Orangen - Frischkäse - Topping

- **Portionen:** Für 12 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : 'Für 12 Stück', 'yield' : '' });
```

Wer kann den kleinen, süßen Törtchen mit der Haube aus leckerem Guss oder Creme widerstehen? Jeder kennt sie, jeder liebt sie, die süßen Verführer sind der Hit auf jeder Party.

In Großbritannien heißen sie auch „Fairy Cakes“ und sind seit Ende der 1990er Jahre Vorläufer der Cupcakes. Sie sind in der Regel süßer als ein Muffin und werden aus Rührteig hergestellt. Sie unterscheiden sich durch den Guss oder eine Cremehaube die gerne 20% des gesamten Gebäcks ausmachen kann.

Durch ihre hübsche Dekorationen sind sie ein populärer „Hingucker“ auf jedem Kaffeetisch, beliebt auch als kleines, leckeres Schmankerl für zwischendurch.

Zutaten

- Für den Teig: 400 g frischer Rhabarber, gefädelt, in 1 cm großen Stücken
- 2 Tütchen Vanillinzucker
- 150 g warme Butter
- 130 g Zucker 50 g Speisestärke
- 3 ganze Eier
- 180 g Weizenmehl, 405
- 5 gestrichene TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 12 Muffin Papier Förmchen
- Für das Topping: 200 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 150 g warme Butter
- 4 cl Grand Marnier, Cointreau oder ein anderer 40%er Orangenlikör
- 1 ungespritzte, gut gewaschene Orange
- 50 g Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 160 °C Umluft oder 180 °C Ober - / Unterhitze vorheizen; die Papier Förmchen in die Vertiefungen des Muffin - Blechs setzen.

Schritt2

Das Topping: Von der gut gewaschenen Orange mit einem Zesten Reißer dünne Streifen reißen oder die Schale (Ohne das Weiße) in dünner Streifen schneiden. Den Saft auspressen und mit 50 g Zucker und den Orangenstreifen auf 1 cl einkochen, dach passieren. (Orangenstreifen für die Garnitur verwahren) Den Likör dazu geben, mit der Butter und dem Frischkäse glatt verrühren. In einen Einweg Spritzbeutel mit nicht zu großer runder - oder Sterntülle füllen.

Schritt3

Der Cupcakes Teig: Zunächst den Rhabarber mit dem Vanillinzucker süßen, 30 g Mehl darüber streuen.

Schritt4

Die Butter mit dem Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, einzeln, nach und nach die Eier dazu geben. 150 g von dem Mehl, das Backpulver, Speisestärke und Salz gut vermischen, unterheben. Zuletzt den Rhabarber dazu mischen und in die Papier Förmchen füllen, auf mittlerer Einschubleiste ca. 25 min. backen.

Schritt5

Etwas abkühlen lassen und mit dem Topping ausspritzen und mit der Orangen Zeste garnieren.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-cupcakes-mit-orangen-frischkaese-topping/>