

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für ca. 10 Stück)

Hasen-Cupcakes mit Baiser-Ohren

Zutaten:

6 Eier (Kl. M)
160 g Zucker
400g Rhabarber
250g Butter, zimmerwarm
150g Mehl
100g Speisestärke
2 gehäufte TL Backpulver
250g Puderzucker
350 ml Eierlikör
250g Sahne
1 Pk. Vanillezucker

Zubereitung:

2 Eier trennen. Eiweiss mit 100g Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle oder einen Gefrierbeutel füllen.

Auf ein Blech mit Backpapier Hasen, Hasenohren, Schmetterlinge spritzen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 80 Grad ca. 3-4 Stunden trocknen lassen (Umluft nicht geeignet). Wenn am Vortag gebacken, luftdicht verpacken.

Rhabarber putzen. 300g in 6 cm lange Streifen schneiden. Tassen einfetten und Rhabarberstreifen in die Tassen stellen.

Mehl, Stärke und Backpulver vermischen. Puderzucker mit 4 Eiern schaumig schlagen. 250 ml Eierlikör, Butter, Mehlmischung vorsichtig unterheben. Teig in die Tassen füllen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) 30 Minuten backen.

Sahne steif schlagen, Vanillezucker und übrigen Eierlikör zufügen. Restlichen Rhabarber in Stifte schneiden. In 20 ml Wasser und restlichen Zucker dünsten. Cupcakes mit Puderzucker, Baiserohren (eventuell mit Zahnstochern stützen) und Rhabarber verzieren. Likörsahne dazuservieren. Restliche Baisers als Deko verwenden - en Guete ☺.