

Muffins mit Haube aus Baiser

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten für 8-12 Förmchen

40g Zucker
 600g Rhabarber, 1x1cm Würfel
 100g flüssige Butter
 120g Zucker
 1Pk. Vanillezucker
 Prise Salz
 1 Ei
 2 Eigelb
 125g Mehl
 50g Speisestärke
 1gestr.TLBackpulver
 1 Bio-Orange Abrieb

Für das Baiser

3 Eiweiß
 100g Zucker
 1 Prise Salz

Zubereitung

Den Zucker in einem Topf langsam zu einem hellen Karamell schmelzen. Die Rhabarberwürfel dazugeben. Kurz darin schwenken, in eine Schüssel geben, abkühlen lassen und die Flüssigkeit vor dem Verwenden abgießen.

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Zuerst Ei und Eigelb dann Mehl, Stärke und Backpulver dazu sieben. Am Schluss den abgetropften Rhabarber mit dem Orangenabrieb untermischen.

Den Teig auf die Förmchen verteilen und die Rhabarbertörtchen auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten backen. Die Backtemperatur auf 195 Grad erhöhen.

Die Törtchen aus dem Ofen holen und etwas abkühlen lassen. Während der Backzeit Eiweiß und Salz auf mittlerer Stufe steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Das Baiser auf die Törtchen spritzen und weitere 10 Minuten backen.

Corinnes Tipp: Diese Törtchen sind auch ein leichtes Dessert. Dann eher offenfeste Keramikförmchen benutzen, das sieht hübscher aus!