

# Erdbeer-Rhabarber-Cupcakes

Die Erdbeer-Rhabarber-Cupcakes sind ein tolles Frühlingsrezept. Die Kombination aus süßen Erdbeeren und der leichten Säure des Rhabarbers schmeckt einfach wunderbar.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

12 Stk. Papier-Muffinförmchen

1 Stk. [Muffinform](#)

## Für den Teig

110 g [Butter](#) (weich)

110 g [Zucker](#)

2 Stk. [Eier](#)

1 Packung [Vanillezucker](#)

110 g Mehl

0.5 Packungen Backpulver

250 g [Rhabarber](#) (geputzt)

## Für die Creme

100 g [Erdbeeren](#)

200 g [Topfen](#)

1 Packung Sofort-Gelatine (30g)

50 g [Zucker](#)

1 TL [Vanillezucker](#)

200 ml [Schlagobers](#)

## Für die Dekoration

Nach Belieben [Erdbeeren](#)

## Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Rhabarber-Cupcakes** ein Muffinblech mit Muffin-Papierförmchen auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 175 °C Umluft vorheizen.
2. Dann den Rhabarber waschen, die Schale abziehen und in kleine Stücke schneiden.
3. Nun die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.
4. Danach die Eier einzeln unterrühren.
5. Jetzt das Mehl (gesiebt) mit dem Backpulver vermengen, hinzufügen und nur so lange verrühren, bis man einen glatten und gleichmäßigen Teig hat.
6. Als nächstes den Rhabarber unter den Teig heben.
7. Dann den Teig gleichmäßig auf die Papier-Muffinförmchen aufteilen. Anmerkung: Es ist wichtig, die Muffins in den Papierförmchen zu backen, da der Teig durch den Rhabarber sehr saftig ist. Die Muffins nun im Ofen ca. 20 Minuten backen und wenn sie nach einer Weile dunkel werden, mit etwas Alufolie abdecken. Danach sollten die Muffins komplett auskühlen.
8. Für die Creme die Erdbeeren waschen, vom Grünzeug befreien und in grobe Stücke schneiden. Diese hinterher mit dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und kurz stehen lassen.
9. Jetzt die Erdbeerstücke mit einem Pürierstab fein pürieren und anschließend zur Seite stellen.

10. Danach das Schlagobers steif schlagen.
11. Nun den Topfen mit dem Zucker glatt rühren.
12. Dann das Erdbeerpüree unterheben.
13. Jetzt die Sofort-Gelatine unter Rühren in die Masse einrieseln lassen.
14. Folglich das Schlagobers nach und nach unter die Creme heben.
15. Diese nun in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Rhabarber-Muffins dressieren. Nach Belieben die fertigen Cupcakes mit ein paar Erdbeerstücken dekorieren.

## Tipp

Die Zutaten für den Teig der Erdbeer-Rhabarber-Cupcakes reichen für 12 kleine Muffins (Bodendurchmesser ca. 5 cm). Wer größere Muffins haben möchte, sollte die Teigmenge und Backzeit (Stäbchenprobe machen) dementsprechend anpassen.