



# Rhabarber-Cupcakes mit Schoko-Blüten

Muffins mit einer weißen Schoko-Blüte, Sahne und einer Erdbeere

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
12 Papierbackförmchen

## Rührteig:

350 g Rhabarber  
125 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g Zucker  
3 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack  
100 g Dr. Oetker gemahlene,  
geröstete Haselnüsse

## Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
1 EL Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
Dr. Oetker gehackte Pistazien  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
Erdbeeren

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform stellen. Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Backin, Puddingpulver und Haselnüsse mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Rhabarber unterheben. Teig gleichmäßig in die Muffinform füllen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Muffins nach 10 Min. aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad mit Öl bei schwacher Hitze schmelzen. Auf Backpapier mit Hilfe eines Teelöffels 12 große Blüten (Ø etwa 10 cm) "aufmalen" (Abb. 1), mit Pistazien bestreuen und im Kühlschrank fest werden lassen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und je einen Klecks auf einen Muffin geben. Die Schokoladenblüten auflegen und mit Erdbeeren dekorieren.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Cupcakes zusätzlich noch mit Dr. Oetker Feine Dekorblüten dekorieren.
- Ohne Verzierung sind die Muffins einfridgeeignet.