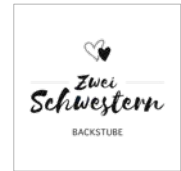


# Cupcakes mit Rosen aus Fruchtleder für 7 Stück



## Teig:

2 Eier  
100 g Mehl  
100 g Zucker  
100 g Butter,  
1 TL Backpulver  
1 kl. Prise Salz  
1/4 Vanilleschote, das Innere  
100 g Rhabarber, etwas Speisestärke



## Marshmallow Creme:

1 Eiweiß, 60 g Zucker

## Erdbeer-Rhabarber-Fruchtleder:

125 ml Wasser, 150 g Rhabarber, 150 g Erdbeerpüree 2 EL Zucker  
oder eine Stange Rhabarber und etwas Zucker

## Außerdem:

1 Muffinblech, Papierförmchen

## So geht's

Für den Rührteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Backpulver, Salz und den Zucker hinzugeben. Butter und die Eier zugeben. Alles mit dem Handrührgerät verrühren. Die Vanilleschote auskratzen und unterrühren. Den Rhabarber abziehen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Speisestärke bestäuben und vorsichtig unter den Teig heben.

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden und jeweils zu 3/4 mit Teig befüllen. Backzeit: 175°C ca. 25 Min. (Stäbchen- probe machen!). (165 °C Heißluft)  
Die Muffins aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.

Für das Marshmallowntopping, das Eiweiß mit dem Zucker in einer Metallschlagschüssel verrühren und mit dem Handrührgerät über dem Wasserbad steif aufschlagen. Topping in einen Spritzbeutel mit schmaler Tülle füllen und kreisrund auf die Muffins spritzen, danach zwei Blätter aufspritzen. Die Muffins kurz unter dem Grill im Backofen anbräunen. Das geht unheimlich schnell – am besten die Ofentüre offen lassen und dabei bleiben. Alternativ geht das auch mit dem Flambierbrenner.

Zuletzt Rosen aus Fruchtleder aufsetzen.

## Fruchtleder Erdbeer-Rhabarber:

Rhabarber schälen und in grobe Stücke schneiden. Gemeinsam mit dem Wasser ca. 5–10 Min. weich kochen. Abkühlen lassen und den Rhabarber sieben, danach ausdrücken. Er sollte möglichst trocken sein. Die Flüssigkeit anderweitig verwenden.

Erdbeeren, Rhabarber und Zucker vermischen und pürieren. Wer keine Kerne im Fruchtleder mag, kann die Erdbeeren separat pürieren und durch ein Sieb streichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech ein Rechteck (25 x 30 cm) streichen, und im Backofen bei 80 °C (60°C Heißluft) für ca. 2–3 Std. trocknen. Einen Kochlöffel in die Backofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Das Fruchtleder etwas abkühlen lassen und dann mit einer Schere in 3 cm breite Streifen schneiden (das Leder bleibt dabei auf dem Backpapier). Vom Backpapier lösen und zu kleinen Röschen formen.