



RHABARBER-KOKOS-TÖRTCHEN MIT INGWER-CREME



Für ca. 70 Mini-Muffins

ZUTATEN

500 g Rhabarber
50 g hellbrauner Rohrzucker
150 g weiche Butter
90 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
3 Eier
150 g Mehl
30 g Kokosflocken
1 geh. TL Backpulver
1 Prise Salz

für die Creme:

200 g weiche Butter
6 EL Puderzucker
200 g Doppelrahmfrischkäse
etwas geriebener Ingwer und
Limettenschalenabrieb
ca. 2 EL Limettensaft
Kokoschips zur Dekoration

ZUBEREITUNG

Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Kokosflocken, Backpulver und Salz mischen und kurz unter die Eier-Buttermasse rühren, so dass ein homogener Teig entsteht.

Die marinierten Rhabarberstücke unter den Teig mischen. Teig in kleine Silikonförmchen einfüllen. Im VarioSteam auf Einschubhöhe 3, bei 180° C CircoTherm® Heißluft ca. 15 – 20 Min. goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen. Etwas abkühlen lassen und aus den Förmchen lösen.

Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Doppelrahmfrischkäse nach und nach unterrühren. Mit fein abgeriebenem Ingwer und Limettenschalenabrieb würzen. 1–2 EL Limettensaft untermengen, so dass eine spritzfähige Creme entsteht. Die Süße nochmals überprüfen, evtl. nachsüßen. Creme in Spritzbeutel füllen und mind. 30 Min. kalt stellen. Die ausgekühlten Rhabarbertörtchen mit der Creme und den Kokoschips garnieren.