



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

## 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 Staubzucker  
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 Staubzucker 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.