

Rhabarber-Caramellos

Zutaten

Zubereiten: ca. 50 Minuten
Backen: ca. 40 Minuten

Für 8-10 Stück

8-10 Mini-Cakeförmchen von ca. 10 cm
Länge
1 Spritzsack

Teig:
175 g Butter, weich
100 g gemahlener Rohzucker
1 Msp. Salz
3 Eigelb
1 Ei
75 g weiche Nideltafel, gehackt
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Belag:
ca. 225 g Rhabarber, gerüstet, in ca. 8 cm
langen Stängeln (ca. 150 g)
25 g Butter, kalt, in Stücken
2 EL gemahlener Rohzucker

Meringage:
3 Eiweiss
90 g Zucker
75 g Puderzucker
1¼ EL Maisstärke
50 g weiche Nideltafel, fein gehackt

Kakaopulver zum Bestäuben
Zuckerblümchen zum Garnieren



Zubereitung

1. Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eigelb und Ei beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Nideltafel dazumischen. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren.
2. Teig in die Förmchen verteilen, mit nassen Fingern glatt streichen. Rhabarber darauflegen, leicht in den Teig drücken. Butter und Rohzucker darauf verteilen.
3. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 25 Minuten backen. Herausnehmen. Ofenhitze auf 150°C reduzieren.

4. Meringage: Eiweiss steif schlagen. Die Hälfte des Zucker beigeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker zufügen, nur kurz weiterschlagen. Puderzucker und Maisstärke mischen, dazusieben, sorgfältig unter die Masse ziehen. Nideltafeli daruntermischen. Masse in einen Spritzsack ohne Tülle füllen. Auf die noch heißen Kuchen spritzen.
5. In der Mitte des auf 150°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen, auskühlen lassen. Mit Kakao bestäuben, garnieren.

Auf Vorrat backen:

Gut verpackt sind die Gebäcke (ohne Garnitur) 3 Monate im Tiefkühler haltbar. Auftauen: über Nacht im Kühlschrank.