

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 Rohrzucker

1 Msp. Salz

3 Eigelb

1 Ei

75 g weiche Nideltäfel, 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 Rohrzucker

Meringage:

3 Eiweiss

90 g Zucker

75 g Puderzucker

1¼ EL Maisstärke

50 g weiche Nideltäfel, 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. Nideltäfel 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 Rohrzucker 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 begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker zufügen, nur kurz weiterschlagen. Puderzucker und Maisstärke mischen, dazusieben, sorgfältig unter die Masse ziehen. Nideltäfelchen 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.