

Vanille-Rhabarber mini Cake

Hallo, Feinschmecker!

In wenigen Tagen beginnt in der Schweiz die Rhabarbersaison!

Ich hatte Lust, dir ein frisches und süsses Rezept vorzustellen.

Hier sind meine kleinen Vanille-Cakes mit Rhabarberkompott und einer Mascarpone-Creme.

Für **9 mini Cakes** benötigt man:

Rhabarberkompott:

- 400g Rhabarber
- 90g Rohrzucker
- 2 Vanilleschoten

Caketeig:

- 350g Apfelmus
- 200g Mehl
- 4g Salz
- 1g Backpulver
- 3.5g Natron
- 1 Ei
- 100g Rapsöl
- 230g Rohrzucker
- 2 TL Vanillearoma

Marscaponecreme:

- 30g Puderzucker
- 170g Vollrahm
- 170g Marscapone

Deko:

- 5-6 Erdbeeren



Vorbereitung Rhabarberkompott

400 g Rhabarber in etwa **1 cm dicke** Scheiben schneiden.

Den **Rhabarber** in eine grosse Schüssel geben und **90g Rohzucker** hinzufügen.

Vermische die beiden Zutaten mit einem Löffel gut durch.

Zum Schluss **2 Vanilleschoten** auskratzen und das Mark in die Schüssel geben.

Die ausgekratzten Schoten ebenfalls zu dem Rhabarber geben.

Lasse die Mischung bei Raumtemperatur stehen, während der Teig zubereitet wird.



Cake Teig

Gib **200g Mehl** und **230g Rohzucker** in eine Rührschüssel.

Wiege dann **4g Salz**, **1g Backpulver** und **3,5g Natron** mit einer Löffelwaage ab.

Diese drei Zutaten zu dem Mehl und dem Zucker geben und mit einem Löffel vermischen.

Füge der Mischung **350g Apfelmus**, **1 Ei**, **100g Rapsöl** und **2 TL Vanillearoma** hinzu.

Verwende unbedingt Sonnenblumen- oder Rapsöl. Andere Öle wie zum Beispiel Olivenöl sind zu stark im Geschmack.

Schlage die Mischung gute **10 Minuten** lang bei **mittlerer Geschwindigkeit** durch.

Heize Backofen auf **160 °C Umluft** vor.



Nehme einen Messbecher, platziere einen grossen Spritzbeutel hinein und fülle ihn mit dem Teig auf.

Nimm eine Mini-Cake-Form und die passenden Förmchen.

Teile die Masse auf die **8 Förmchen** auf und backe sie für **30 Minuten in den auf 160 °C vorgeheizten** Backofen.

Wenn die Mini Cakes gebacken sind, sollten sie oben goldbraun sein, lasse sie zum Auskühlen in der Form.



Rhabarberkompott

Den Rhabarber mit dem Saft in einen Topf geben und für **30 Minuten** bei mittlerer Hitze kochen.

Der Rhabarber wird weich und die Flüssigkeit verdampft, du erhältst ein schönes, rosafarbenes Rhabarberkompott.

Stelle es Kühlschrank, um es abzukühlen.

Wenn Ihre Mini Cakes und das Kompott gut abgekühlt sind, ist es Zeit, mit dem Zusammensetzen zu beginnen.

Ich habe mein Kompott und meine Mini-Cakes für **30 Minuten** in den **Tiefkühler** gestellt, um Zeit zu sparen.

Schneide mit einem sehr dünnen Messer ein Rechteck in die Mitte des Mini-Cakes.



Sei grosszügig und schneide genug Kuchen ab, damit du später viel Kompott hineingeben kannst ;o) Aber iss den abgeschnittenen Teil nicht auf! Bewahre ihn vorerst auf. Hier konnte ich **2 Teelöffel Kompott** in jeden Mini Cake geben. Das Stück, das abgeschnitten wurde, dünner schneiden und den Decken wieder auf die Mini-Cakes legen. Diesmal kannst Du den Rest vernaschen, er wird nicht mehr benötigt.



Mascarponecreme

170g Vollrahm, 170g Mascarpone und 30g Puderzucker in eine Rührschüssel geben.

Schlage Mischung dann mit dem Schwingbesen, bis ein Schnabel entsteht auf, also ganz kurz, damit sie sich nicht scheidet.

Wenn die Creme aufgeschlagen ist, fülle sie in einen 40-cm-Spritzbeutel mit einer 9-mm-St.Honoré Tülle.



Spritze Mascarpone-Creme auf deine Mini-Cakes. Dekoriere sie dann nach Herzenslust. Hier habe ich 5-6 geschnittene Erdbeeren für eine hübsche Dekoration genommen.

Hier sind meine Vanille-Rhabarber-Mini-Cakes.

Ich hoffe, das Rezept gefällt dir, ich wünsche dir einen schönen Sonntag. ;o)

Karin

