

## Reistorte kubanisch

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kleingebaec  
Muffin  
Rhabarber

### \* BELAG

300 g Rhabarber  
etwas Wasser

### \* RÜHRTEIG

100 g Margarine  
125 g Zucker  
1 ct Dr. Oetker Bourbon-Vanille  
1/2 gestr. Teel. Backpulver  
2 Eier  
200 g Weizenmehl  
1/2 gestr. Teel. Salz  
50 g Krokrant  
2 tb Orangenlikör  
3 tb Milch

### \* VANILLESOSSE

1 ct Dr. Oetker Dessertsosse  
-Vanille-Geschmack  
30 g Zucker  
400 ml Milch  
200 g Schlagsahne

BELAG: Rhabarber waschen, evet. abfädeln, in kleine Stücke schneiden. In etwas Wasser bissfest dünsten, abtropfen lassen und abkühlen lassen.

RÜHRTEIG: - aus den angegebenen Zutaten zubereiten, in 12 gefettete Muffinfoormchen (Durchmesser 7 cm) füllen. Rhabarber darauf verteilen, leicht eindrücken.

Backzeit: etwa 20 Minuten Strom: etwa 180 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt) Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Nach dem Backen Muffins 10 Minuten in der Forma stehen lassen, dann lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

VANILLESOSSE: Sospulver mit Zucker, aber nur 400 ml Milch, nach Packungsanleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, unerziehen und Soße lauwarm servieren.

QUELLE: Gugelhupf 3/98, erfasst von Horst Aderhold

\*\*\*\*\*