

Rezept

Rhabarber-Muffins

Ein Rezept von Rhabarber-Muffins, am 19.04.2024

Zutaten

175 g Rhabarber	185 g Zucker
300 g Mehl	1 TL Backpulver
Salz	1 Ei
175 g weiche Butter	1 EL Puderzucker
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in sehr kleine Würfel schneiden. Rhabarberwürfel mit 30 g Zucker mischen und ziehen lassen.

2. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Muffinblech fetten und kalt stellen. 200 g Mehl, 125 g Zucker, Backpulver und 1/4 TL Salz in einer Schüssel mischen.

3. Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen. 125 g Butter unterrühren. Die Mehlmischung unterrühren. Rhabarberwürfel unterheben.

4. Teig in die Vertiefungen der Form füllen. Restliches Mehl, übrigen Zucker, 1 Prise Salz und restliche Butter zu Streuseln verarbeiten. Auf dem Teig verteilen. Im Backofen (Mitte) 25 Min. backen.

5. Muffins 5 Min. ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.