

Rhabarber-Muffins mit Streuseln

Die perfekten Muffins zur Rhabarberzeit: Saftige Rhabarber Muffins mit Streuseln und Vanillepudding aus luftigem Schmandteig.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

Fett

Rhabarber-Füllung:

etwa 600 g roter Rhabarber

Streuselteig:

100 g Weizenmehl

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

80 g weiche Butter

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver

Sahne-Pudding

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

80 g weiche Butter oder Margarine

200 g Schmand

1 Ei (Größe M)

Wie backe ich Rhabarber Muffins mit Streuseln?:

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rhabarber-Füllung zubereiten:

Rhabarber waschen, putzen und abziehen. Dicke Stangen längs nochmals durchschneiden und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.

3 Streuselteig zubereiten:

Mehl mit den übrigen Zutaten in einen Rührbecher geben. Mit einem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe zu Streuseln verarbeiten.



④ **All-in-Teig zubereiten:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Die Rhabarberstücke gleichmäßig hineinstecken und die Streusel darauf geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Die Rhabarber-Muffins etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmecken die Muffins lauwarm mit Vanilleeis, Schlagsahne oder Dr. Oetker Bourbon Vanillesoße.
- Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.
- Die Muffins sind einfriergeeignet.

