

Rhabarber-Muffins

Mit diesem Rezept gelangen ganz einfach saftige Muffins mit fruchtigem Rhabarber und knusprigem Krokant.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett

Belag:

500 g Rhabarber

Rührteig:

125 g weiche Butter oder
Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

½ TL Salz

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

2 EL Orangenlikör

3 EL Milch

50 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

Wie backe ich einfache Rhabarber-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in kleine Stücke schneiden. Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



② **Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit Likör und Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte der Rhabarberstücke unterheben. Teig gleichmäßig auf die Muffinform verteilen. Übrigen Rhabarber darauf verteilen, leicht eindrücken und Krokant aufstreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Rhabarber Muffins erst nach 10 Min. aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu schmeckt eine Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße.
- Die Muffins lassen sich gut einfrieren.
- Die Muffins können auch in Papierbackförmchen gebacken werden.

