

Schmand-Rhabarber-Streusel-Muffins

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 einfache 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 Schmand-Rhabarber-Streusel-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.

