

Rhabarber – Muffins

Ergibt 12 Stück

400 g	Rhabarber	rüsten und in kleine Stücke schneiden
2 EL 2 Briefchen	Zucker Vanillezucker	mit den Rhabarberstücken mischen. Zugedeckt 30 Minuten marinieren, Saft abgiessen
150 g	Butter	Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden
200 g 1 Prise	Zucker Salz	zur Butter geben und verrühren
4	Eier	beifügen und rühren, bis die Masse hell ist
250 g 1 TL	Mehl Backpulver	Mehl mit Backpulver mischen, zur Masse sieben und mit den Rhabarbern unter den Teig rühren
	Puderzucker	Teig in das mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsblech verteilen Muffins vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben

Backen:

In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens 20 – 30 Minuten backen. Leicht auskühlen, aus dem Blech nehmen und auf dem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Tipps:

- Rhabarber je nach Saison durch andere Früchte, z.B. Kirschen oder Beeren ersetzen.
- Nur die Hälfte der Menge herstellen und daraus 24 Mini – Muffins backen. Die Backzeit beträgt 15 – 20 Minuten.