

Rhabarber-Muffins

Zutaten | 10 Stück

500 g	Rhabarber
200 g	Butter
200 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
4	Eier
200 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Rhabarber putzen, waschen und in 1 cm breite Stücke schneiden.
- Mit einem Handrührgerät Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- Danach die Eier hinzugeben.
- Mehl und Backpulver hinzufügen und alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
- Rhabarber unterheben.
- Teig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25 – 30 Minuten backen.

Tipp:

Wer mag, kann 60 g Butter, 100 g Mehl und 80 g Zucker zu einem Streuselteig verkneten und diesen vor dem Backen über den Muffins verteilen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück á 135 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
347 kcal	5,3 g	36,8 g	19,1 g	54,2 mg