

Rhabarber-Muffins

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

- 1 Muffinform
- 12 Muffin-Papierförmchen

Sandmasse:

- 125 g weiche Butter
- 120 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 1 KL Dr. Oetker NATÜRLich Orangenextrakt
- 3 EL Milch

Belag:

- 500 g klein geschnittener Rhabarber

Zum Bestreuen:

- 50 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant Staubzucker

Wie mache ich Rhabarber-Muffins?:

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanille Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Orangen-Extrakt und Milch mit dem Kochlöffel unterrühren.

2 Belag und zum Bestreuen:

Die Hälfte vom Rhabarber unterheben. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform aufteilen. Übrigen Rhabarber darauf verteilen, leicht in die Masse drücken und den Krokant aufstreuen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Die Muffins vor dem Servieren mit Staubzucker leicht bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins sind abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Tage haltbar.
- Wenn man noch vom Winter Rhabarber eingefroren hat, kann man diesen auch für die Muffins verwenden.

