

Erdbeer - Rhabarber - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Für die Füllung:
80	Gramm	Geputzter, kleingeschnittener Rhabarber
2		Essl. Zucker
1/2	Teel.	Zitronensaft
12	Teel.	Erdbeermarmelade
		Für den Teig:
250	Gramm	Mehl
50	Gramm	Gehackte Haselnüsse
1	Teel.	Zimt
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
120	Gramm	Zucker
80	ml	Pflanzenöl
300	Gramm	Saure Sahne
		Zum Bestreuen:
		Zucker und Zimt

Anleitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen. Muffinblechvertiefungen einfetten und in den Gefrierschrank stellen oder Papierförmchen hineinsetzen. Den kleingeschnittenen Rhabarber mit dem Zucker, dem Zitronensaft und 1 TL Wasser vermischen und beiseite stellen. Das Mehl mit den Haselnüssen, dem Zimt, dem Backpulver und dem Natron vermischen. In einer großen Schüssel das Ei verquirlen. Zucker, Pflanzenöl und saure Sahne dazugeben und alles gut verrühren. Die Mehlmischung zur Eimasse geben und nur solange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Hälfte des Teiges in die Vertiefungen einfüllen. Je 1 TL der Erdbeermarmelade und dann 1 TL der Rhabarbermischung draufgeben und mit dem restlichen Teig bedecken. Zucker und Zimt mischen und je 1/2 TL auf jeden Muffin geben. Im Ofen 20-25 Minuten backen. Die Muffins im Backblech 5 Minuten ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und am besten noch warm geniessen.