

Rhabarber - Muffins 1 - 2

Zutaten für: 2 Rezepte

Variante 1

Zutaten:

300	Gramm	Rhabarber
200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
50	Gramm	Krokant
1	Prise	Salz
100	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
2		Eier
2	Essl.	Orangenlikör
3	Essl.	Milch

Anleitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen und Muffinblech fetten. Rhabarber waschen, Enden abschneiden und Fäden abziehen. Rhabarberstangen in kleine Stücke schneiden und in etwas Wasser bissfest dünsten. Rhabarber abtropfen und abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Natron, Krokant und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer anderen Schüssel Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eier, Likör und Milch verquirlen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen, Rhabarber darauf verteilen und leicht eindrücken. Alles etwa 20 Minuten backen.

Variante 2

Zutaten: 350 g Rhabarber 280 g Mehl 1 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Zimtpulver ¼ Teelöffel Salz 180 ml Milch 30 g Butter 1 Ei 120 g brauner Zucker 3 Teelöffel Erdbeermarmelade 2 Teelöffel Vanille

Zubereitung: Backofen auf 180 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Rhabarber waschen, Enden abschneiden, Fäden abziehen und in kleine Stücke schneiden. Mehl, Backpulver, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Milch, Butter, Ei, Zucker, Marmelade und Vanille verquirlen. Mehlgemisch und Rhabarberstückchen hinzufügen und alles kurz unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.