

## Rhabarber - Muffins mit Mandeln

Kategorien: Muffin, Früchte

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Mehl
200	Gramm	Zucker
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
75	Gramm	Mandeln gehackt
2	Teel.	Geriebene Orangenschale
1/2	Teel.	Salz
1		Ei
125	Gramm	Öl
200	ml	Orangensaft
175	Gramm	Frischer Rhabarber feingewürfelt

Außerdem: Butter für die Formoder Papierförmchen

### Anleitung:

12 Muffinformen leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 190°C vorheizen. Natron, Mandeln, Orangenschale und Salz in einer Schüssel mischen. Ei in einer Schüssel schaumig schlagen. Öl und Orangensaft unterrühren. Rhabarber zufügen. Alle Zutaten sehr vorsichtig mischen. Nicht zu lange rühren. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und zu etwa 3/4 füllen. Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben.

15-20 Minuten backen. Die gebackenen Muffins in den Formen auf einem Drahtgitter 5-7 Minuten abkühlen lassen. Warm servieren.