

REGIONAL & HANDGEMACHT

Rhabarber-Muffins mit Streuseln

Zutaten

Für 6 Stück (im XL-Format) /
oder für ein Muffin-Blech

FÜR DEN TEIG

2 Eier
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
100 g Butter
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
150 g Mehl
30 ml Milch

FÜR DIE STREUSEL

50 g Zucker
50 g kalte Butter
90 g Mehl

PLUS

200 g Rhabarber
1 EL Zucker



Zubereitung

Zunächst aus gestückelter kalter Butter, Zucker und Mehl Streusel kneten. Diese 20 Minuten im Gefrierfach kalt stellen.

Für den Teig zimmerwarme Butter, Salz und Zucker verrühren. Die Eier einzeln darin aufschlagen und jeweils eine Minute verrühren. Dann das Mehl darunter mengen, zuletzt den Schuss Milch zufügen.

Die Muffin-Formen zur Hälfte befüllen. Dafür immer etwas Teig hineingeben, dann Rhabarberstücke zugeben, dann wieder Teig einfüllen, etc. Mit einer Schicht Rhabarber abschließen und Streusel darüber streuen. Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze circa 30 bis 40 Minuten backen.

Hinweis: Backt ihr die Rhabarber-Muffins ohne selbst gebastelte Formen, die ja mehr Volumen fassen, reicht die Teigmenge für ein Muffin-Blech mit 12 Mulden.

Zubereitungszeit (ohne Backzeit): 20 Minuten / reine Backzeit (im XL-Format): circa 30 bis 40 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Die Rhabarber-Muffins schmecken, aufbewahrt im Kühlschrank, auch am dritten Tag noch sehr lecker.