

Rhabarber Muffin

28.06.2015 13:20

Zutaten 12 Stück

400 g Rhabarber
300 g (glutenfreies) Mehl
150 g Butter
70 ml Milch
2 Eier
150 g Zucker
1 Vanilleschote oder 1 TL
Vanillezucker
1-2 TL Backpulver
1 Prise Salz
evtl. Muffinpapierförmchen

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinblech mit Butter einfetten oder die Muffinmulden mit Papierförmchen auskleiden.
2. Rhabarber waschen, Enden und Spitzen abschneiden, evtl. entfädeln und in ca. 0,5 cm dicke Stücke schneiden.
3. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz in einer Schüssel steif schlagen.
4. In einer anderen Schüssel weiche Butter mit Zucker und Vanillemark oder Vanillezucker cremig rühren. Nach und nach die Eidotter unterheben und Mehl mit Backpulver und Milch abwechselnd unterrühren. Nun das Eiweiß unterheben. ¼ des Rhabarbers ebenfalls unter den Teig rühren.
5. Muffinteig in die Förmchen füllen und die restlichen Rhabarberstücke darauf verteilen. Muffinblech in den vorgeheizten Ofen geben und Muffins darin etwa 20-25 Minuten backen. Fertige Muffins aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus den Förmchen lösen.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!