EINFACHE RHABARBERMUFFINS

4.6 bei 49 Bewertungen

50 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen.

2. Die Butter gemeinsam mit den Dottern und dem Zucker schaumig rühren.

   Mehl, Backpulver und Milch dazugeben und verrühren. Am Schluss noch den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Die Rhabarberstangen schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte der Rhabarberstücke unter den Teig mischen.

4. Den Teig in die eingefettete bzw. mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen, mit den restlichen Rhabarberstückchen belegen und bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen ungefähr 25 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Diese Masse kann auch in einer kleinen Kastenform (Länge ca. 20 cm) gebacken werden.

Zutaten

FÜR CA. 10 MUFFINS

TEIG

2	Eier
100 g	Zucker
100 g	zimmerwarme Butter
250 g	Weizenmehl 700
4 g	Backpulver
150 g	Milch
250 g	Rhabarber