

EINFACHE RHABARBER MUFFINS

★★★★☆ 4.6 bei 35 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Eier trennen. Das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Dotter, Butter und Zucker gut verrühren.
- 2 Mehl, Backpulver und Milch dazugeben und verrühren. Am Schluss noch den Eischnee unterheben. Die Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte der Rhabarberstücke unter den Teig rühren.
- 3 Den Teig in die Muffinsformen füllen, mit der zweiten Hälfte der Rhabarberstückchen auf dem Teig verteilen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ungefähr 25 Minuten backen.



Diese Masse kann auch in eine kleine Kastenform (Länge ca 20 cm) gefüllt 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