RHABARBER MUFFINS

4.8 bei 13 Bewertungen

30 min | Heißluft | 170 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig zubereiten. Dazu Ei mit Zucker und Öl gut verrühren. Im Anschluss Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Naturjoghurt einrühren.

2. Rhabarber schälen (ist nur beim grünen notwendig) und in kleine Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke unter den Teig rühren.

3. Den Teig in die Muffinsformen füllen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ungefähr 25 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Ich hatte noch ein bisschen Mürbeteig übrig und diesen hab ich dann in Form von Streuseln auf den Muffins verteilt.

Zutaten

FÜR CA. 10 MUFFINS

TEIG

2	Eier
90 g	Zucker
85 g	Öl
120 g	Weizenmehl 700
4 g	Backpulver
50 g	gemahlene Mandeln
80 g	Naturjoghurt
100 g	Rhabarber