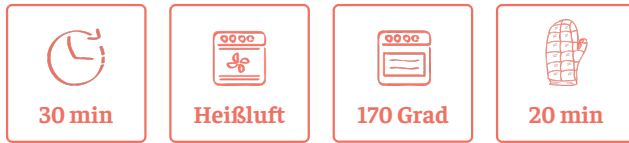


# RHABARBER MUFFINS

★★★★★ 4.9 bei 14 Bewertungen



Backen  
mit  
Christina

## 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.



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