

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de

Rhabarber- Muffins (12- 15 Stück)

Zutaten:	Zubereitung:
Muffinsblech einfetten oder mit Papiermanschetten auslegen.	
400 g Rhabarber	Waschen, Haut abziehen, in kleine Würfel schneiden.
200 g Mehl T550 oder T1050 50 g Stärkemehl 120 g Zucker 1 P. Vanillezucker ½ P. Backpulver 125 g weiche Butter oder Margarine 2 Eier 120 ml Milch	Nach einander in eine Rührschüssel wiegen und mit den Schlagbesen des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine verrühren, bis sich sämtliche Zutaten verbunden haben.
Den Rhabarber mit einem Teigschaber unterheben und die Masse mit 2 Löffel in die Muffins- Förmchen verteilen.	
Bei 175 Grad Heißluft ca. 25 – 30 Minuten backen , bis die Oberfläche goldbraun geworden ist. Die Muffins aus dem Blech nehmen und abkühlen lassen. Wer möchte kann sie noch mit Puderzucker bestäuben.	

