



## SÜSS-SÄUERLICHE RHABARBERMUFFINS

### DIE ZUTATEN

500 g Rhabarber  
125 g Butter  
200 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
125 ml Milch  
Mark einer Vanilleschote  
350 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz

### DIE ZUBEREITUNG

1. Säubere den Rhabarber (nicht abziehen) und schneide ihn in kleine Stücke. Gib ihn zusammen mit 80 g Zucker in eine Schüssel und lasse ihn dort für 1 Stunde entwässern.
2. Zerlasse die Butter langsam in einem Topf oder einer Mikrowelle auf schwacher Hitze. Schlage sie im Anschluss gemeinsam mit 120 g Zucker in einer Rührschüssel schaumig.
3. Füge Eier, Milch und Vanilleschote hinzu und verrühre die Zutaten abermals.
4. Mische in einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz miteinander und siebe diese in die flüssige Masse. Vermenge alles so lange miteinander bis gerade so ein Teig entsteht.
5. Tropfe den Rhabarber in einem Sieb gründlich ab und hebe 400 g von ihm vorsichtig unter den Teig.

Mein Tipp: Das Geheimnis an schönen fluffigen Muffins ist, nicht länger zu rühren als notwendig. Wenn in deinem Teig also noch kleine weiße Mehlspitzen zu entdecken sind, ist er perfekt. Nutze für das Zusammenfügen der beiden Massen am Besten einen Holzlöffel oder Teigspatel. Diese sind sehr schonend für den Teig und du kannst schneller erkennen, wann er fertig ist.

6. Verteile den Teig in 12 Muffinförmchen. Platziere die übrigen 100 g Rhabarber-Würfel auf den Muffins und drücke sie leicht ein.
7. Die Muffins kommen nun bei 190 °C Ober-/Unterhitze in den Backofen und werden für 18-20 Minuten gebacken. Wenn du dir nicht sicher bist, ob deine Muffins fertig sind, mach' am besten eine Stäbchenprobe. Steche dafür ein Holzstäbchen oder eine Stricknadel (mein persönlicher Favorit) in die Mitte des Muffins. Wenn beim Herausziehen kein Teig hängen bleibt, sind sie fertig.
8. Nun können deine Rhabarbermuffins noch mit Puderzucker bestäubt werden und ab gehts auf den Tisch.