

Hier und heute



Rhabarber-Muffins

Fruchtig, locker und perfekt für die Frühlingszeit. Marcel Seegers saftige Rhabarber-Muffins sind ganz leicht nachzubacken.

Das Rezept

von Marcel Seeger für 12 Muffins

Zutaten für den Rhabarber

- 200 g Rhabarber
- 20 g Zucker
- 40 g Vanillezucker

Zubereitung

Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit Zucker und Vanillezucker mischen und 20 Minuten ziehen lassen. Den eventuell entstehenden Saft abgießen.

Zutaten für den Muffinteig

- 150 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Gr. M)
- 250 g Mehl, Typ 550
- 5 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Butter, Zucker und Salz cremig aufschlagen und dabei die Eier nach und nach zugeben. Mehl und Backpulver mischen und unter die Butter-Eimasse rühren. Zum Schluss die Rhabarberstückchen zugeben.

Den fertigen Teig gleichmäßig auf die Muffinformen verteilen und dann im vorgeheizten Backofen ca. 25–30 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen.

Tipp: Abgekühlte Muffins mit etwas Puderzucker bestäuben oder die Oberfläche der Muffins mit weißer flüssiger Schokolade überspinnen.