



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Rhabarber-Muffins

125 g weiche Butter
2 Eier
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
225 g Mehl
2 gehäufte TL Backpulver
2 - 3 EL Rum oder Milch
300 g Rhabarber
1 Muffinkuchenblech mit 12 Formen
12 Backförmchen aus Papier

Backofen auf 180°C vorheizen. In jede Mulde des Muffinkuchenblechs eine Papierbackform stecken. Rhabarber putzen, in kleine Würfel schneiden. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Gut vermischtes Mehl, Salz und Backpulver unterheben. 2/3 des gewürfelten Rhabarbers unter den Teig heben und nach Geschmack Rum oder etwas Milch unterrühren. Teig in die einzelnen Papierförmchen einfüllen. Restliche Rhabarberwürfel auf einzelne Muffins aufdrücken.

Muffins bei 180°C, auf der mittleren Schiene (Ober/Unterhitze) ca. 25-30 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäubt servieren.

Weinempfehlung

Limoux Méthode Ancestrale

Nach: http://www.mamas-rezepte.de/rezept_Apfel_Muffins-34-211.html