

# Rhabarber-Erdbeeren-Muffins

Die Rhabarber-Erdbeeren-Muffin sind ein tolles Muffins-Rezept für den Frühling und Sommer. Die saftigen, kleinen Kuchen schmecken ganz bestimmt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

125 g	<a href="#">Rhabarber</a>
200 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
80 g	Sonnenblumenöl
120 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Spritzer	Vanilleextrakt
1 EL	Milch
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
150 g	Naturjoghurt
250 g	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 TL	Backpulver

## Zubereitung

1. Für die **Rhabarber-Erdbeeren-Muffins** zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Mulden eines Muffinblechs mit Muffinformchen auslegen.
2. Dann wasche und schneide die Erdbeeren und den Rhabarber in kleine Stücke, bevor du Öl, Zucker, Vanilleextrakt, Milch und Eier verquirlst. Füge danach den Joghurt hinzu. In einer separaten Schüssel vermische das Mehl, Salz und Backpulver und füge es dem Teig hinzu. Hebe die Hälfte der Erdbeeren und Rhabarber unter den Teig und verteile den Teig mithilfe eines Eisportionierers in den Muffinformchen. Nun kannst du die restlichen Erdbeeren und Rhabarber-Stück auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.

3. Backe die Muffins für ca. 25-30 Minuten im vorgeheizten Backofen.

## Tipp

Die köstlichen Rhabarber-Erdbeeren-Muffin kannst du problemlos einfrieren. Bei Bedarf einfach antauen lassen und für wenige Minuten bei 180 Grad im Ofen aufbacken. Vor dem Servieren die Rhabarber-Erdbeeren-Muffins noch zusätzlich mit Erdbeeren oder Himbeeren dekorieren.