

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	Rhabarber
200 g	Erdbeeren
80 g	Sonnenblumenöl
120 g	Zucker
1 Spritzer	Vanilleextrakt
1 EL	Milch
2 Stk.	Eier
150 g	Naturjogurt
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
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 Muffinförmchen 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 Muffinförmchen. 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.