

# Rhabarber-Ingwer-Muffins

In dem Rezept für Rhabarber-Ingwer-Muffins trifft die säuerliche Note von Rhabarber auf die Frische von Ingwer - ein unschlagbares Duo!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

280 g	Mehl
50 g	Mandeln (gemahlene)
3 TL	Backpulver
350 g	<a href="#">Rhabarber</a>
10 g	<a href="#">Ingwer</a> (geriebenen)
100 g	<a href="#">Butter</a>
150 g	<a href="#">Zucker</a>
250 g	<a href="#">Joghurt</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Messerspitze	Vanille (gemahlene)
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Für **Rhabarber-Ingwer-Muffins** den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Rhabarber putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Mehl mit Backpulver und gemahlene Mandeln mischen, dann mit dem Rhabarber vermengen. Ingwer schälen und reiben. Butter zerlassen und mit Zucker, Joghurt, Ei, Ingwer und Vanille verrühren.
3. Die Butter-Mischung mit der Rhabarber-Mischung vermengen und in die Muffinförmchen füllen. Im Ofen ca. 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und

servieren.

## **Tipp**

Die Rhabarber-Ingwer-Muffins vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.