

# Rhabarber-Muffins mit Buttermilch

Die saftigen Rhabarber-Muffins mit Buttermilch schmecken wunderbar süß-säuerlich. Die kleinen Mehlspeisen sind ein idealer Nachtisch zur Rhabarberzeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

200 g	<a href="#">Rhabarber</a> (geputzt)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
110 g	<a href="#">Butter</a>
200 g	Buttermilch
120 g	Weizenmehl
100 g	gemahlene Mandeln
90 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron

## Zubereitung

1. Um **Rhabarber-Muffins mit Buttermilch** zu backen, den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein 12er Muffinblech mit Muffinförmchen belegen. Den Rhabarber, gründlich waschen, gegebenenfalls schälen und in kleine Stück schneiden.
2. In einer Schüssel verquirlst du Eier, geschmolzene Butter und Buttermilch. Wenn gewünscht, kannst du auch etwas Bittermandelöl hinzufügen. In einer zweiten Schüssel vermischst du Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Natron. Gib die flüssigen Zutaten zu den trockenen und rühre alles kurz zu einer Teigmasse. Hebe dann etwa drei Viertel der Rhabarber-Stücke unter den Teig.
3. Fülle den Teig in das Muffinblech, verteile die restlichen Rhabarber-Stücke auf den Muffins und drücke sie leicht hinein. Backe die Muffins für zirka 20-25 Minuten, bis sie goldgelb sind.

Unsere Empfehlung  
Kaiser Muffinform für  
12 Muffins



[hier bestellen](#)



## Tipp

Die Rhabarber-Muffins vor dem Backen nach Belieben mit Mandelsplitter bestreuen.