

# Rhabarber-Muffins

Die Rhabarber-Muffins schmecken besonders saftig und flauzig. Die kleinen, köstlichen Mehlspeisen sind mit diesem Rezept im Nu gebacken.

**Verfasser:** barbarabaecker

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

300 g	<a href="#">Rhabarber</a> (gewaschen und in Stücke geschnitten)
100 g	<a href="#">Schokolade</a> (weiße und gehackt)
350 g	Mehl
1 Packung	Backpulver (15g)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
75 g	<a href="#">Zucker</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 ml	Milch
100 ml	Sonnenblumenöl

## Zubereitung

1. Für leckere **Rhabarber-Muffins** ein Muffinblech Papierbackförmchen belegen oder mit Butter einfetten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und gehackte weiße Schokolade vermischen. In einer zweiten Schüssel die Eier schaumig schlagen, Milch und Öl dazugeben und weiter rühren. Die Mehlmischung hinzufügen und kurz zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Rhabarber waschen und in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Anschließend die Rhabarberstücke unterheben und den Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen.
4. Nach 25 Minuten auf mittlerer Schien im Backofen gebacken, sind die Muffins fertig. Danach auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

## Tipp

Kurz vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestreuen. Die saftigen Muffins können gut verschlossen zirka 2-3 Tage aufbewahrt werden.