

# Rhabarber-Vanille-Muffins

Die Rezept für Rhabarber-Vanille-Muffins hat im Frühling Hochsaison. Rhabarber punktet mit einem erfrischenden-pikantem Geschmack und wenig Kalorien.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

5 Stängel	<a href="#">Rhabarber</a> (frisch)
275 g	Mehl
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 g	<a href="#">Butter</a>
275 g	Feinkristallzucker
100 ml	Vollmilch
1 Stk.	Vanilleschote
1 Packung	Backpulver
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Vorab für die **Rhabarber-Vanille-Muffins** den Rhabarber gründlich waschen, schälen und in zarte Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke in eine Schale geben und in Zucker

marinieren. Den Backofen auf 160 Grad Celsius einstellen.

2. In einer Schüssel zimmerwarme Butter und Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät schlagen. Einen Teil der kalten Milch hinzugeben. Eier portionsweise unterrühren. Mehl und Backpulver in eine andere Schüssel sieben und dann unter die Ei-Zucker Masse rühren.
3. Eine Vanilleschote der Länge nach hälften. Das Mark herausschaben und zum Teig geben.
4. Muffin Förmchen in das Muffinblech setzen. Den Teig auf die Förmchen regelmäßig verteilen. Anschließend für 25 Minuten im Ofen belassen und vor dem Herausnehmen etwas ruhen lassen.
5. Die leckereren Rhabarber-Vanille-Muffins mit etwas Vanillesauce oder geschlagenem Obers servieren.

## Tipp

Mit ein paar Schokostreuseln im Teig wird die Süße der Rhabarber-Vanille-Muffins nochmals gesteigert.