

## MINI-RHABARBER-MUFFINS



Butter.  
100% Geschmack.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 25 Minuten*

*Marinieren: ca. 30 Minuten*

*Backen: ca. 20 Minuten*

Für 24 Stück

1 Mini-Muffins-Blech mit 24 Vertiefungen  
24 Papier-Förmchen

#### **Marinierter Rhabarber:**

100 g Rhabarber, gerüstet, in kleine Stücke  
geschnitten  
1 EL Zucker  
1 Briefchen Vanillezucker

#### **Teig:**

75 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
125 g Mehl  
1/2 TL Backpulver

Puderzucker zum Bestäuben



### ZUBEREITUNG

- 1** Rhabarber: Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Zugedeckt 30 Minuten marinieren, Saft abgiessen.
  - 2** Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und mit den Rhabarbern darunterühren.
  - 3** Teig in die mit Papier-Förmchen ausgelegten Vertiefungen verteilen.
  - 4** Muffins in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Leicht auskühlen, aus dem Blech nehmen und auf dem Gitter vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.
- Doppelte Menge herstellen und daraus 12 übliche Muffins backen. Die Backzeit beträgt 20-30 Minuten. Rhabarber je nach Saison durch andere Früchte, z.B. Kirschen oder Beeren ersetzen.