Rhabarbermuffins mit Joghurt

Zutaten für 12 Stück

- 250 g Rhabarber (frisch)
- 130 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter (flüssig)
- 250 g Naturjoghurt
- ½ Päckchen Backpulver
- 250 g Weizenmehl
- 1 TL Natron

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung Schritt-für-Schritt:

1. Heize deinen Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Wasche und schäle den Rhabarber. Schneide ihn anschließend in Würfel.
3. Rühre das Ei mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz schaumig. Füge dann den Joghurt und die Butter hinzu.
4. Mische das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron. Hebe die Mehlmischung unter die Joghurtmasse bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Hebe dann die Rhababerwürfel unter den Teig.
5. Verteile den Teig in Muffinförmchen aus Silikon und backe die Muffins anschließend für 25 Minuten goldbraun.
6. Lasse die Muffins ein wenig auskühlen und bestreue sie dann mit etwas Puderzucker.

Tipp:
Du kannst die Rhabarbermuffins auch einfrieren und portionsweise auftauen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.