

Rhabarber Muffins



vegetarisch

kleinkindtauglich

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

Rhabarber Muffins backen 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 in einer Schüssel das Ei mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz schaumig.
4. Füge dann den Joghurt und die Butter hinzu.
5. Mische das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron.
6. Hebe die Mehlmischung unter die Joghurtmasse bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

7. Zum Schluss hebst du noch die Rhababerwürfel unter den Teig.
8. Verteile den Teig in Muffinförmchen aus Silikon und backe die Muffins anschließend für 25 Minuten goldbraun.
9. Lasse die Muffins ein wenig auskühlen und bestreue sie dann mit etwas Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

