



# Rhabarber-Streusel-Muffins

Zeit gesamt  
🕒 1h

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Zitronen	1 St.
Rhabarber	200 g
Apfelsaft	100 ml
Agavendicksaft	2 EL
Dinkelmehl, Type 630	320 g
Mandeln, gemahlen	80 g
Backpulver	2 TL
Brauner Zucker	100 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Zimt	1 TL
Margarine, vegan	150 g
Sojadrink	100 ml
Puderzucker	1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf Apfelsaft auf mittlerer Stufe erwärmen. Rhabarberstücke darin ca. 5 Min. auf niedriger Stufe köcheln, mit Agavendicksaft und Zitronensaft abschmecken.
2. In einer Schüssel 230 g Dinkelmehl, Mandeln, Backpulver, 2 EL Zitronensaft, 60 g Rohrzucker, Vanillinzucker, Salz und Zimt vermischen. 100 g Margarine esslöffelweise dazugeben. Nach und nach Sojadrink hinzugeben und mit einem Handrührgerät mit Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig gleichmäßig auf Muffinförmchen verteilen, glatt streichen und im Ofen ca. 5 Min. backen.
3. Währenddessen in einer Schüssel 50 g Margarine mit 90 g Mehl und 40 g Zucker verkneten, sodass Streusel entstehen.
4. Muffinförmchen aus dem Ofen nehmen, zuerst mit Rhabarbermus, anschließend mit Streuseln belegen und im Ofen nochmals ca. 25 Min. backen.
5. Rhabarber-Streusel-Muffins aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	279 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g