



Rhabarber-Vanille-Muffins

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Rhabarber	200 g
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Butter	125 g
Zucker	125 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Milch	30 ml
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	2 TL
Puderzucker	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Monsieur Cuisine, Muffinform

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rhabarber schälen, Enden entfernen und in etwa 1–2 cm große Stücke schneiden. In einer Schüssel Rhabarberstücke mit Puddingpulver vermengen und durchziehen lassen.
2. Im Mixbehälter Butter, Zucker, Vanillinzucker, Milch und Eier 2 Min./Stufe 4 verrühren. Mehl und Backpulver zugeben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren.
3. Den Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen, Rhabarber auf den Muffins verteilen und für ca. 20 Min. backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Rhabarber-Vanille-Muffins mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	224 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g