Rhabarbermuffins mit weißer Schokosahne

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Rhabarber	400 g
Zucker	175 g
Butter	150 g
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	2 TL
Schokolade, Weiß	50 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rhabarber schälen und in grobe Stücke schneiden. In einer Schüssel mit 1 EL Zucker bestreuen und ca. 5 Min. ziehen lassen. In einer Schüssel weiche Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen. Abwechselnd restlichen Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz und Eier einrühren. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben, zügig unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren. Rhabarberstücke unterziehen.

2. Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Den Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. weiße Schokolade fein reiben. In einem hohen Gefäß Sahne steif schlagen, Schokolade unterziehen. Sahne mit einem Esslöffel auf den Muffins verteilen. Nach belieben mit Schokostreusel bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	276 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g