



Rhabarber-Muffins 2

Autor des Rezepts:

Keine Beschreibung vorhanden



Rezept Zutatenliste

-
- 300 g Rhabarber
-
- 250 g Mehl
-
- 2 TL Backpulver
-
- 90 g Zucker
-
- 1 Prise Salz
-
- 30 g Butter
-
- 1 1/2 dl Milch
-
- 1 Ei



Zubereitungsanweisung

1. Rhabarber schälen: Dazu die feine äussere Rhabarberschale von den Stängeln abziehen
 2. Rhabarber in kleine Würfelchen schneiden
 3. Muffinblech oder Backförmchen mit je einem Papierförmchen auslegen. Backofen auf 200 °C vorheizen
 4. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Butter bei kleiner Hitze schmelzen und leicht abkühlen lassen
 5. Mit der Milch und dem Ei verrühren
 6. Zum Mehl giessen und alles zu einem gleichmässigen Teig rühren
 7. Rhabarberwürfelchen darunter mischen
 8. Die Förmchen bis knapp unter den Rand füllen und in der Ofenmitte 30-40 Minuten backen
-

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	20 Min	Schwierigkeitsgrad	normal
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	