



Rhabarber-Marzipan-Muffins

Autor des Rezepts: ny_nol



Rhabarber-Marzipan-Muffins

Rezept Zutatenliste

Muffin-Teig mit Rhabarber und Marzipan:

- 1 Bund Rhabarber
- 1 Fläschchen Vanille-Aroma
- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 3 Tassen Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Tasse Selters (am besten neue Flasche öffnen, mindestens medium-sprudelig)
- 200g Marzipan

evtl. noch Streusel drauf:

- 100 g Butter oder Margarine
- 150 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitungsanweisung

Zuerst den Rhabarber waschen, die äusseren Fäden abziehen und dann in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und das Vanille-Aroma darübergabe und umrühren, damit es gleichmäßig einziehen kann.

Jetzt ggf. den Streusel zubereiten: Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann das Mehl hinzufügen, bis alles schön krümelt.

Nun den Backofen auf 220-250 Grad vorheizen und die Förmchen bereitstellen.



Rhabarber-Marzipan-Muffins

<http://www.muffin-welt.com>

Dann wird der Muffin-Teig zubereitet:

Das Marzipan zerkleinern und mit Eiern, Zucker und Öl in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät kräftig durchmischen.

Das Mehl mit dem untergerührten Backpulver hinzugeben, durchrühren und dann das Mineralwasser dazu. Es macht den Teig schön locker.

Nun wird der Rhabarber unter den Teig gehoben und es kann mit dem Befüllen der Förmchen begonnen werden. pro Förmchen einen gut gefüllten Esslöffel einfüllen und ggf. Streusel draufstreuseln, so dass die Oberfläche locker bedeckt ist.

Die Backzeit beträgt ca. 15-20 min, je nach gewünschter Bräunung. Bevor die Muffins aus dem Ofen geholt werden, mit einem Messer o. ä. stechen, ob der Teig durch ist.

Anmerkungen

Gutes Gelingen!

Zubereitungszeit	30 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	ca. 60 Stück
Land/Region		Kosten pro Portion	