Rhabarber Muffins



Zutaten Teig

- 250 g Rhabarber
- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 2 Eier (M)
- 250 g Quark (20%)
- 200 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 30 g Vanille-Puddingpulver
- 1 PK Backpulver

Außerdem

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Rhabarber waschen, (nicht schälen) in kleine Stücke schneiden und zur Seite stellen.
- Butter, Zucker und Vanillezucker mit einem Handmixer für 3 Minuten schaumig aufschlagen.
- Eier nacheinander unterrühren.
- Quark und Sahne hinzufügen und auf mittlerer Stufe unterrühren.
- Mehl, Vanille-Puddingpulver und Backpulver auf die Masse sieben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 200 g Rhabarberstückchen unter den Teig heben und auf die 18 Muffinförmchen gleichmäßig verteilen.
- Die restlichen Rhabarberstückchen darauf verteilen und leicht eindrücken.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180° C für ca. 30 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Rhabarber Muffins auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 18 Muffins oder eine Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©