



Mandel-Rhabarber-Muffins.



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



 **Schwierigkeit: Einfach**

Zutatenliste

Zutaten

- 250g frischer Rhabarber, in kleine Stücke geschnitten
- 250g Weizenmehl Type 405
- 100g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 120g weiche Butter
- 200g Zucker
- 2 Eier
- 1TL Vanilleextrakt
- 120ml Milch
- 50g gehobelte Mandeln (zum Bestreuen)

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. In einer Schüssel Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz vermischen. Beiseitestellen. In einer separaten Schüssel die weiche Butter und den Zucker mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine cremig rühren. Die Eier einzeln hinzufügen und jeweils gut unterrühren. Vanilleextrakt hinzufügen und kurz verrühren. Etwa die Hälfte der Mehlmischung zur Butter-Zucker-Mischung geben und unterrühren. Die Milch hinzufügen und gut vermischen. Die restliche Mehlmischung hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Rhabarberstücke vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Die gehobelten Mandeln über die Muffins streuen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und ein Zahnstocher, der in die Mitte eines Muffins gesteckt wird, sauber herauskommt. Die Mandel-Rhabarber-Muffins aus dem Ofen nehmen und im Muffinblech etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Muffins aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

