



## Rhabarber Muffins im Glas mit Schokosahne



 Arbeitszeit: 20 Min

 Koch- & Backzeit: ca. 25 Min

 Portionen: 10

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Rührteig

- 250- 300g Rhabarber (2 - 3 Stangen)
- 250g Weizenmehl Typ 405
- 125g flüssige Butter
- 125g Zucker
- 10g Vanillezucker
- 100g Eier (2 Stk. - Größe M)
- 40g Milch
- 12g Backpulver (3 gestrichene TL)
- Prise Salz

#### Schokosahne

- 100g Kuvertüre
- 250g Sahne

### Zubereitung

Zuerst die Schokosahne vorbereiten: 100g Kuvertüre in 100g Sahne in einem Topf langsam und unter ständigem Rühren auflösen. Anschließend mind. 1- 2 h im Kühlschrank kalt stellen. Dann kommen die Muffins dran: Alle nassen Zutaten für den Rührteig miteinander verrühren. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver hineinsieben und gut durchrühren. Den Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden. 2/3 des Rhabarbers unter die Rührteigmasse haben, den Rest zur Seite stellen. Die backfesten Gläser einfetten und in jedes Glas ein paar Rhabarber Würfel hinein geben. Rührmasse gleichmäßig in die Gläser verteilen und den restlichen Rhabarber obendrauf legen. Die Muffins bei 180°C Ober & Unterhitze ca. 25 Min backen. Wenn die Muffins vollständig ausgekühlt sind, den abgekühlten Ganache mit 150g Sahne aufschlagen, bis die Sahne steht. Tipp: Wenn die Muffins mitgenommen werden (z.B. Geburtstag/Festlichkeit) die Sahne mit Sahnesteif abbinden, so dass die Schokosahne besser hält. Die Schokosahne mit einem Spritzbeutel auf die Muffins spritzen und bis zum Verzehr kalt stellen.

