

Vanille-Rhabarber-Muffins mit Streuseln



Zubereitung: 20 min
Backzeit: ca. 18-20 min
Zeit insgesamt: ca. 40 min

Zutaten für 12 Muffins:

90 g Butter (zimmerwarm)
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker
2 Eier Kl. M (zimmerwarm)
200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Natron
190 ml Milch (zimmerwarm)
120 g Rhabarber

Für die Streusel:

60 g Butter, geschmolzen
90 g Mehl
30 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Den Rhabarber schälen und in kleine Stückchen (z. B. 5 mm x 5 mm) schneiden. In einen Topf mit kochendem Wasser geben und 1 min köcheln lassen. Danach den Rhabarber herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden. Falls man keine Förmchen da hat einfach mit etwas Butter einpinseln. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer kleinen Schüssel alle Zutaten für die Streusel gut vermischen bis sich kleine Streusel bilden. Beiseite stellen.

Für die Muffins nun die Butter zusammen mit dem Salz mit Hilfe eines Handrührgeräts oder mit einer Küchenmaschine 2 min aufschlagen. Den Zucker und die Vanille einrieseln lassen und ebenfalls 2 min cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Anschließend das Mehl, Backpulver und Natron

hineinsieben. Zusammen mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Nur ganz kurz rühren, damit das Backpulver nicht an Wirkung verliert. Die Rhabarberstückchen unter den Teig heben. Nun mithilfe eines Löffels den Teig zu 2/3 voll in die Papierförmchen füllen.

Den Streuselteig nun mit den Fingern ein wenig zusammendrücken bis die gewünschte Streuselgröße erreicht ist und auf den Muffinteig verteilen.

Das ganze wandert nun für ca. 18 bis 20 min bei mittlerer Schiene in den Backofen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Die fertigen Muffins aus dem Backofen nehmen und 2 min in der Form abkühlen lassen, danach herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Wer mag kann die Muffins vor dem Servieren noch mit etwas Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥