

Rhabarber-Muffins mit Erdbeer-Swirl

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 24 Muffins

300 g Mehl
3 Eier
2 1/2 Teelöffel Backpulver
250 ml Buttermilch
1 Teelöffel Salz
240 g Zucker
120 g Butter
3 Esslöffel Pflanzenöl
2 Teelöffel Vanille-Extrakt
250 g Rhabarber

Für den Erdbeer-Swirl

200 g Erdbeeren
2 Teelöffel Honig

Besonderes Zubehör

24 Muffinförmchen

- 1 -

Für den Swirl Erdbeeren mit Honig in einem Topf erhitzen, bis sie anfangen weich zu werden. Hitze reduzieren und so lange köcheln, bis Erdbeeren zerfallen sind. Durch ein Sieb passieren und beiseitestellen.

- 2 -

Backofen auf 230 °C vorheizen.

- 3 -

Für die Muffins Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen. Enden des Rhabarbers abschneiden, Stangen schälen, längs halbieren und in Stücke schneiden.

- 4 -

Eier und Zucker schaumig schlagen. Öl, Butter, Vanille-Extrakt und Buttermilch unterrühren. Mit Mehlmischung vermengen, bis ein Teig entsteht. Rhabarberstücke unterheben.

- 5 -

Jedes Muffinförmchen mit 1 EL Teig füllen. Je einen Teelöffel Erdbeerpüree darauf geben und mit einem Zahnstocher ein Muster durch den Teig ziehen. Mit restlichem Teig auffüllen, erneut Püree verteilen und durch den Teig ziehen. Im heißen Ofen ca. 18 Minuten backen. 5 Minuten auskühlen lassen.

Endlich ist seine Zeit gekommen! Also schnell die Backform raus holen und den frischen Rhabarber zu fluffigen Muffins backen. Damit es saftig wird, schleichen sich noch süße Erdbeeren mit dazu. Wo die sein sollen? Überall - getarnt als rosafarbener Frucht-Swirl.