Rhabarbermuffins

Rezept für 12 Muffins mit Rhabarber. Fruchtig saure Muffins mit den ersten Früchten des Jahres.

Zutaten:

150g Rhabarber (eine dicke Stange)
50g Haferflocken
250g Mehl
1/2 Teelöffel Zimt (gemahlen)
2 1/2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Natron
1 Ei
150g Zucker
125g Butter oder Margarine
250g Yoghurt

12 Papierförmchen

Zubereitung

Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mehl, Rhabarber, Haferflocken, Zimt, Backpulver und Natron und vermischen.

Zucker und Butter schaumig rühren, Ei und Yoghurt dazugeben und gut mit dem Mixer glattrühren. Mehlmischung zugeben und solange mit einem Kochlöffel verrühren bis die komplette Mehlmischung feucht ist.

Förmchen in die Vertiefungen der Muffinform legen und den Teig in die Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

Muffins nach dem Backen kurz abkühlen lassen. Die Muffins können warm oder kalt serviert werden.