



Erdbeer-Rhabarber Muffins

einfach backen!

ERGIBT: 12 STK. MUFFINS

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 15MIN.

BACKZEIT: CA. 35MIN.

ZUTATEN

200g Mehl
90g Mandeln, gemahlen
100g Rohrzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Backpulver
2 Prisen Salz

2 Eier
100ml Milch
100ml Sonnenblumenöl
150g Joghurt, Nature
200g Rhabarber, geschält in
Würfeli
100g Erdbeeren, in Würfeli

Glasur:
75g Puderzucker
1 EL Wasser
Lebensmittelfarbe, rot
12stk. Zuckerblümchen

ZUBEREITUNG

- 1. Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.**
Muffinform mit Förmchen auslegen.
- Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.
- Eier, Milch, Öl und Joghurt darunter rühren.
Rhabarber kurz darunter mischen. Die Erdbeeren vorsichtig von Hand darunter rühren. Teig ins vorbereitete Blech verteilen.
- Für ca. 35min. im vorgeheizten Ofen backen. Muffins herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter komplett abkühlen lassen.
- Für die Glasur Wasser mit Puderzucker verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Mit der Lebensmittelfarbe zu einem hellen rosa einfärben. Mit Zuckerblümchen verzieren.

Tipp:

Für die Zuckerblümchen, z.B. mit Massa Ticino oder Blütenpaste dünn ausrollen, mit einem Blumen Ausstecher ausstechen, evtl. mit Farbe und Perlen verzieren und in kleinen Mulden trocknen lassen.

