



Rhabarber-Muffins

Autor des Rezepts:

Keine Beschreibung vorhanden



Rezept Zutatenliste

-
- 300 g Rhabarber
-
- etwas Wasser
-
- 100 g Margarine
-
- 125 g Zucker
-
- 1 Pck. Vanillezucker
-
- 1/2 gestr. TL Backpulver
-
- 2 Eier
-
- 200 g Weizenmehl
-



1/2 gestr. TL Salz

-

50 g Krokant

-

2 EL Orangenlikör

-

3 EL Milch

-

1 Pck. Dessertsauce (Vanille); kann aber auch selbst gemacht werden!

-

30 g Zucker

-

400 ml Milch

-

200 g Schlagsahne

Zubereitungsanweisung

Zubereitung Belag:

1. Rhabarber waschen, evtl. abfädeln, in kleine Stücke schneiden. In etwas Wasser bissfest dünsten, abtropfen und abkühlen lassen.

Zubereitung Teig:

1. Flüssige und trockene Zutaten separat verrühren und danach zusammenfügen, so dass ein feuchter Teig entsteht.

2. In gefettetes oder "backgeförmchentes" Muffinblech füllen. Rhabarber darauf verteilen, leicht eindrücken.

Backzeit: ca. 20 Minuten



Strom: ca. 180° C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)
Heissluft: ca. 160° C (nicht vorgeheizt)

Nach dem Backen Muffins 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Zubereitung Vanillesauce:

1. Saucenpulver mit Zucker, aber nur 400 ml Milch, nach Packungsanleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, unterziehen und Sauce lauwarm servieren.

1.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	