Rhabarber-Käse-Muffins

- **Portionen:** 18
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '18', 'yield' : '' });

Absolut köstlich, harmoniert alles prima miteinander

Zutaten

- 500 g Schichtkäse oder Quark
- 3 Eigelbe
- 3 Eiweiß, steif geschlagen
- 120 g Zucker
- 100 g Mehl, gesiebt, mit 2 TL Backpulver gemischt
- Mark ½ Vanilleschote oder 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Tütchen handelsübliches Vanillepuddingpulver
- 40 g Grieß
- 3 El Wasser
- 350 g Rhabarber, gewaschen, gefädelt in 1 cm großen Stücken
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Muffin Blech mit Papier-Back Förmchen auslegen, einfetten und üppig mit Grieß ausstreuen.

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Wasser und den Vanillemark auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Den Schichtkäse oder Quark, das Mehl und den Gries verrühren, die Rhabarber Stücke dazu geben.

Schritt3

Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß in 2 Chargen unterheben, die Masse in ca.18 Förmchen verteilen.

Schritt4

Schritt5

In den auf 180 ° C vor geheizten Backofen schieben und ca. 45-50 min. backen. Hochgehen lassen mit goldbraunem Köpfchen.

Schritt6

Danach mit einem Holzspieß prüfen, hinein stechen. (Bleibt noch etwas feuchter Teig hängen, ev. einige Minuten nach backen).

Schritt7

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** saisonal, unproblematisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-kaese-muffins/