

Rhabarber - Muffin mit Butterstreuseln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Muffins schmecken nicht nur den Kindern, sondern sind doch der ideale, kleine Snack am Nachmittag.

Dies Muffins sind besonders lecker, weil sie mit einem Butterstreuselteig hergestellt werden.

Der Jahreszeit angepasst ist dieses Rezept mit frischem Rhabarber zu zubereiten, was den Muffins eine gewisse Fruchtigkeit verleiht.

Feine Vanille ist auch noch dabei hm....

Zutaten

- Für 4 Personen
- Für die Streusel:
 - 50 g Mehl
 - 75 g Zucker
 - 75 g Butter
- Für die Muffin:
 - 250 g Rhabarber, gewaschen, gefädelt, in kleinen Stücken, etwas gezuckert
 - 2 ganze Eier
 - 75 g Zucker
 - 250 g Mehl, gesiebt mit 1TL Backpulver und 1 Prise Salz gemischt
 - 200 ml Milch
 - Mark von 1 Vanilleschote
 - 100 ml Sonnenblumenöl
 - Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt 1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen

Schritt2

Das Mehl mit Zucker und Butter zu Streusel verkneten und verreiben.

Schritt3

Die Eier mit dem Zucker, Milch, Öl, Salz und Vanillemark verrühren und das Mehl darüber sieben.

Schritt4

Etwa zur Hälfte in Muffin - Papier - Förmchen aufteilen und die gezuckerten Rhabarber Stückchen darüber geben.

Schritt5

Mit den Butterstreuseln enden und für 20 - 25 min. auf der mittleren Schiene goldgelb backen.

Schritt6

Mit Puderzucker bestäubt genießen

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** butterstreusel, saisonal, Vanilleschote

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)837
- Fett (g)45
- KH (g)95
- Eiweiss (g)13
- Ballast (g)5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-muffin-mit-butterstreuseln/>