

Rhabarber - Muffins

Kategorien: Backen, Kleingebäck, Muffin, Rhabarber

Zutaten für: 12 Stueck

BELAG

300 Gramm Rhabarber etwas Wasser

RUEHRTEIG

100 Gramm Margarine
125 Gramm Zucker
1 Karton Dr. Oetker Bourbon-Vanille
1/2 gestr. TL Backpulver
2 Eier
200 Gramm Weizenmehl
1/2 gestr. TL Salz
50 Gramm Krokrant
2 Essl. Orangenlikoer
3 Essl. Milch

VANILLESOSSE

1 Karton Dr. Oetker Dessertsosse - Vanille-Geschmack
30 Gramm Zucker
400 ml Milch
200 Gramm Schlagsahne

Anleitung:

BELAG: Rhabarber waschen, evet. abfaedeln, in kleine Stuecke schneiden. In etwas Wasser bissfest duensten, abtropfen lasse und abkuehlen lassen.

RUEHRTEIG: aus den angegebenen Zutaten zubereiten, in 12 gefettete Muffinfoermchen (Durchmesser 7 cm) fuellen. Rhabarber darauf verteilen, leicht eindruecken.

Backzeit: etwa 20 Minuten **Strom:** etwa 180°C (vorgeheizt) **Gas:** Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt) **Heissluft:** etwa 160°C (nicht vorgeheizt)

Nach dem Backen Muffins 10 Minuten in der Forma stehen lassen, dann loesen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

VANILLESOSSE: Sossenpulver mit Zucker, aber nur 400 ml Milch, nach Packungsanleitung zubereiten, etwas abkuehlen lassen. Sahne steif schlagen, unerziehen und Sosse lauwarm servieren.