

Rhabarber-Muffins



Kulinarische Frühlingsboten: Saftige Muffins mit Rhabarber und weisser Schokolade

Ob Bärlauch, Spargel oder Rhabarber – Kochbegeisterte markieren sich den Saisonstart von Frühlingsgemüse jeweils rot im Kalender, denn es gibt unzählige Köstlichkeiten, die ausprobiert werden wollen. Auch diese Muffins verdienen einen Platz auf der «to-bake»-Liste. Der Rhabarber wird im heutigen Rezept mit weisser Schokolade ergänzt, welche die Säure der rot-weißen Stängel perfekt ausgleicht.

Rhabarber hat – genau wie der Spargel – eine kurze Saison und wird nur bis genau zum 24. Juni geerntet. So erhält die Pflanze genügend Zeit, sich bis im nächsten Jahr zu regenerieren. Das heisst: nicht zu lange warten mit dem Nachbacken!

- 350 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 100 g weisse Schokolade, gehackt
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 100 ml neutrales Pflanzenöl
- 1½ TL Vanillepaste
- 1 TL Orangenabrieb
- 250 g Rhabarber, in ½ cm breiten Stücken
- 16 Papierförmchen
- Muffinblech
- Puderzucker zum Bestäuben

1. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und weisse Schokolade in einer Schüssel mit einem Schwingbesen mischen.
3. Eier in einer zweiten Schüssel mit einem Handmixer schaumig schlagen.
4. Milch, Öl, Vanillepaste und Orangenabrieb dazugeben und auf niedrigen Toureniterrühren.
5. Mehlmischung dazugeben und kurz zu einem glatten Teig verrühren.
6. Rhabarberstücke darunterziehen, dann die Teigmasse gleichmässig in die Förmchen füllen, etwa zu ¾ voll.
7. Für circa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, danach auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Zubereitungsdauer: circa 40 Minuten