

## 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 Touren weiterrühren.
- 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.

