Rhabarber Erdbeer Muffins



Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten

- 140 g Weizenmehl
- 120 g Weizen-Vollkornmehl
- ½ TL Natron
- 2 ½ TL Backpulver
- 100 g Rhabarber, fein geschnitten
- 1 Ei
- 160 g Zucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 250 g Buttermilch
- 90 g Erdbeeren, grob gewürfelt

Zum Bestreuen

½ TL Zimt
1 EL Zucker

Zubereitung

1. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 12er Muffinsblech oder 8er Minikastenform einfetten oder mit Förmchen belegen.
3. Beide Mehlsorten, Natron, Backpulver und die Rhabarberstückchen gut vermischen.
4. In einer Schüssel das Ei verquirlen. Zucker, Öl, Vanille und Buttermilch kräftig verrühren.
5. Die trockenen Zutaten hinzugeben und nur solange verrühren, bis sie feucht sind.
6. Die Erdbeeren zu Schluss vorsichtig unterheben, nicht verrühren!
7. Den Teig in die Form füllen.
8. Zimt und Zucker mischen und auf die Muffins geben.
9. Backzeit: ca. 25 Minuten bei 180 Grad backen.
10. Danach die Muffins 10 Minuten in der Form stehen lassen, erst danach aus der Form holen.