Rhabarber-Baiser-Muffins

Gebäck » Brioches&Muffins

Zutaten (12 Stück)

» 250g Rhabarber
» 150g Butter/Margarine
» 100g Zucker
» 1 Zitrone(n)
» 1 Prise Salz
» 3 Ei(er)
» 200g Mehl
» 50g gem. Haselnüsse
» 3 TL Backpulver
» 4 EL Milch
» 100g Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Rhabarber putzen, waschen und, bis auf 50g, in dünne Scheiben schneiden. Fett mit Zucker, Zitronenschale und Salz cremig rühren. Eier trennen. Eiweiß beiseite stellen. Eigelb unter die Fettmasse rühren. Mehl, bis auf 1EL, mit Nüssen und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unter die Eiermasse rühren. Rhabarber in 1EL Mehl wenden, unter den Teig heben.

2. Eine Muffinform mit je zwei Papierförmchen auslegen. Den Teig darin verteilen und die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 20min backen.

3. Eiweiß steif schlagen, dabei zum Schluss 100g Puderzucker einrieseln lassen. Muffins herausnehmen und den Eischnee darauf verteilen. Weitere ca. 10min backen. Muffins auf einem Kuchengitter ausklühlen lassen. Aus restlichem Rhabarber feine Streifen schneiden und die Muffins damit verzieren.

Nährwerte: 270kcal/E4g/F15g/KH29g pro Stück

angelegt am: 02.09.2004 Rezept-Nr: 1278

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke