

RHABARBERMUFFINS MIT MANDELN

Für 12 Stück



Zutaten

Teig:

- 400 g Rhabarber
- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 125 g Mehl
- 100 g Mandeln gemahlen
- 2 Teelöffel Backpulver
- 2 Eier
- 100 g Sauerrahm oder Crème fraîche

Belag:

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 50 g Rahm
- 100 g Mandelblättchen

Zubereitung

1. Den Rhabarber rüsten und zähe Fasern abziehen. Die Stängel in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel die Rhabarberscheiben mit 2 EL Zucker mischen.
2. Für den Teig die Butter in einer kleinen Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Butter etwas abkühlen lassen. Das Mehl mit den gemahlenden Mandeln und dem Backpulver mischen.
3. Für den Belag in einer kleinen Pfanne Butter, Zucker und Rahm etwa 1 Minute leicht kochen lassen. Die Mandelblättchen untermischen und alles weitere 1–2 Minuten leicht kochen lassen, bis die Mischung nicht mehr flüssig ist.
4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Jeweils ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.
5. In einer Schüssel die flüssige Butter für den Teig und den restlichen Zucker mit dem Handrührgerät kräftig aufschlagen. Die Eier einzeln untermischen, dann den Sauerrahm unterschlagen.
6. Mit einem Gummischaber die Mehlmischung zügig unter die Butter-Ei-Creme rühren. Die Rhabarberstücke in ein Sieb abschütten und abtropfen lassen. Unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereiteten Muffinformen füllen. Die Mandelblättchen darauf verteilen.
7. Die Muffins sofort im 180 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille etwa 30 Minuten backen, bis sie aufgegangen und schön gebräunt sind. Falls der Mandelbelag zu dunkel wird, die Muffins mit Alufolie decken. Die Muffins in der Form abkühlen lassen, dann samt Papierförmchen herauslösen.

Tipp: Damit sich diese saftigen Küchlein gut aus der Backform lösen lassen, wird diese mit Papierförmchen, sogenannten Backkapseln, ausgekleidet. Wer ganz auf die traditionelle Muffinform verzichten möchte, setzt einfach zwei Papierförmchen ineinander, dadurch werden sie stabiler und gehen beim Backen nicht in die Breite.