

Rhabarbermuffins mit Kokosraspel

La Mise en Place:

125 g Rhabarber, Mark von 1 Vanilleschote, 90 g weiche Butter, 75 g Zucker, 2 Eier, 175 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Schuss weisser Rum, 15 g Kokosraspel

Die Vorbereitung:

Die 6 Mulden der Muffin-Form mit Förmchen auslegen. Rhabarber in 1 cm kleine Würfel schneiden. Das Vanillemark mit Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Eier nacheinander beifügen und unterrühren. Vom Mehl 1 EL abnehmen und dieses mit dem Rhabarber gründlich vermischen. Restliches Mehl mit Backpulver zur Buttermischung geben, zwischendurch Rum zugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren und den Rhabarber unterheben. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen und mit Kokosraspel bestreuen.

Das Backen:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 30 Minuten, nach 15 Minuten mit Alu abdecken, damit sie nicht zu dunkel werden.

