

Rhabarber-Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Brot
Rhabarber

* FÜR KASTENFORM 10 X 20 CM

1 1/2 c Brauner Rohzucker

2/3 c Öl

1 Ei

1 c Buttermilch

1 ts Salz

1 ts Backpulver

1 ts Vanillezucker

2 1/2 c Mehl

2 c Rhabarber; in Stücke

1/2 c Nüsse; gehackt

1 tb Butter

1/4 c Zucker

* QUELLE

-- dan@clark.net, 04.05.94

-- übersetzt von Rene

-- Gagnaux, 26.05.94

Ofen auf 180 oC vorwärmen.

Rohzucker und Öl miteinander verrühren, bis glatt.

Ei, Buttermilch, Salz, Backpulver, Vanillezucker und Mehl einrühren, gut vermischen.

Rhabarber und Nüsse zugeben, gut vermischen, die ausgebutterten Kastenformen damit füllen.

Butter (erweicht) mit Zucker zu Kruemmeln verarbeiten, darüberstreuen.

Im auf 180 oC vorgeaermten Ofen während 50 bis 55 Minuten backen: mit Holznadel oder Zahnstocher prüfen.

Entformen, auf Gitter abkühlen lassen.