

# Saftige Erdbeer-Rhabarber Muffins

(12 Portionen)

Arbeitszeit	20 Min.
Backen	30 Min.
Niveau	Einfach

## ZUTATEN

- 125 g Rhabarber
- 200 g Erdbeeren
- 80 g Sonnenblumenöl
- 120 g Zucker
- 1 Prise Vanilleextrakt
- 1 EL Milch
- 2 Eier
- 150 g Naturjoghurt
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 12 Muffinsförmchen



## 1. SCHRITT

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Muffinförmchen auslegen.

## 2. SCHRITT

Erdbeeren und Rhabarber waschen, schälen und schneiden. Öl, Zucker, Vanilleextrakt, Milch und Eier verquirlen, dann Joghurt dazugeben. Mehl, Salz und Backpulver miteinander vermischen und unterheben. Die Hälfte der Erdbeeren und Rhabarber unter den Teig heben.

## 3. SCHRITT

Muffinförmchen mithilfe eines Eisportionierers mit Teig befüllen. Restliche Erdbeeren und Rhabarberstückchen auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten backen.