

# Rhabarber-Muffins

## Zutaten für 12 Muffins

ca. 200 g Rhabarber  
100 g Butter, weich  
1 Päckchen Vanillezucker  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
200 g Joghurt  
250 g Mehl  
3 TL Backpulver  
wenig Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Butter schaumig rühren. Vanillezucker, Zucker, Salz und Eier dazugeben und rühren, bis die Masse heller ist. Joghurt hinzufügen und verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Rhabarber dazugeben und gut mischen.

Papierbackförmchen in das Muffinblech legen und mit Teig füllen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 180 Grad 30-35 Min. backen.

Aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Die Muffins aus dem Blech nehmen und vollständig abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

