

Rhabarber-Himbeer-Muffins

Zutaten: (18 Stück)

150 g Rhabarber	2 Eier
100 g Himbeeren	70 ml Öl
100 g Haferflocken	3 Essl. Honig
150 g Weizenvollkornmehl	2 Essl. brauner Zucker
150 g Naturjoghurt	2 gestr. Teel. Backpulver
180 ml Milch	1 Essl. Vanillezucker

Zubereitung:

Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden und mit braunem Zucker vermischen. Eier trennen und Schnee schlagen. Eigelb, Öl, Honig, und Vanillezucker schaumig rühren. Joghurt und Milch hinzufügen. Haferflocken einrühren und mindestens 5 Minuten quellen lassen. Mehr und Backpulver abwechselnd mit dem Eischnee unterheben. Zum Schluss $\frac{3}{4}$ des Rhabarbers und die Himbeeren vorsichtig einrühren. Teig in Muffinformen füllen, einige Rhabarberstücke auf jedem Muffin verteilen.

Backen: 180°C Umluft ca. 25 Minuten

Sehr saftig und fluffig!

Guten Appetit!