



Rhabarber-Streusel-Muffins

Zeit gesamt
1hZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Zitronen	1 St.
Rhabarber	200 g
Apfelsaft	100 ml
Agavendicksaft	2 EL
Dinkelmehl, Type 630	320 g
Mandeln, gemahlen	80 g
Backpulver	2 TL
Brauner Zucker	100 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Zimt	1 TL
Margarine, vegan	150 g
Sojadrink	100 ml
Puderzucker	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf Apfelsaft auf mittlerer Stufe erwärmen. Rhabarberstücke darin ca. 5 Min. auf niedriger Stufe köcheln, mit Agavendicksaft und Zitronensaft abschmecken.
2. In einer Schüssel 230 g Dinkelmehl, Mandeln, Backpulver, 2 EL Zitronensaft, 60 g Rohrzucker, Vanillinzucker, Salz und Zimt vermischen. 100 g Margarine esslöffelweise dazugeben. Nach und nach Sojadrink hinzugeben und mit einem Handrührgerät mit Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig gleichmäßig auf Muffinformchen verteilen, glatt streichen und im Ofen ca. 5 Min. backen.
3. Währenddessen in einer Schüssel 50 g Margarine mit 90 g Mehl und 40 g Zucker verkneten, sodass Streusel entstehen.
4. Muffinformchen aus dem Ofen nehmen, zuerst mit Rhabarbermus, anschließend mit Streuseln belegen und im Ofen nochmals ca. 25 Min. backen.
5. Rhabarber-Streusel-Muffins aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	279 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g