Nah&Frisch



Kotányi Professional

Vanille Muffins mit Nelken-Rhabarberfülle

Dessert Süße Gerichte

Zubereitung

Ei, Zucker, Nelkenpulver, Bourbon-Vanillemark und Öl schaumig rühren. Mehl mit Natron vermischen und der Masse beifügen. Die Buttermilch einrühren und mittels Dressiersack in Muffinsformen füllen. Diese dann mit Rhabarberstücken belegen (Rhabarberstücke gleichmäßig auf alle Formen verteilen) und im Rohr bei 170 °C ca. 25 Minuten backen. Mit Bourbon-Vanilleschoten garnieren und leicht mit Staubzucker besieben.

Zutaten

- 280 g glattes Mehl
- 200 g Staubzucker
- 200 g geschälter, geschnittener Rhabarber
- 120 ml Speiseöl
- 1/4 l Buttermilch
- 1 Stk. Ei
- 1/2 Pkg. Natron
- 1 TL Nelkenpulver
- 2 Stk. Bourbon Vanilleschoten