

## RHABARBER-MARZIPAN-MUFFINS MIT ESSBAREN OBLATEN-BLUMEN



Saftige, kleine Muffins mit Rhabarber und Marzipan, dekoriert mit einer essbaren Oblaten-Blume.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

### RÜHRTEIG

Schäle den Rhabarber und würfle ihn in 5 mm große Stücke. Verrühre 1 EL vom Puderzucker mit dem Rhabarber und stelle ihn beiseite.

Rühre die weiche Butter, Vanille, Puderzucker, Salz in einer Rührschüssel cremig. Rühre die Eier nacheinander ein. Backpulver und Mehl vermischen. Füge Milch, Backpulver, Mehl, Abrieb der Bio-Zitrone und verrühre alles gut. Reibe den Marzipan fein und füge ihn ebenfalls hinzu. Gebe den Rhabarber hinein und vermenge alles. Fülle den Teig mithilfe eines Eisportionierers in die gefetteten Muffinformen. Backe sie im vorgeheizten Backofen bei 190 °C O/U für ca. 15-20 Min. und lasse sie danach abkühlen.

### GUSS

Streiche den Puderzucker und den Rhabarbersaft auf die Muffins und dekoriere sie mit den Oblatenblumen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### RÜHRTEIG:

- 100 g** Butter
- 100 g** Puderzucker
- Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 2** Eier
- 160 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- 100 ml** Milch
- 1** Zitrone
- 100 g** Marzipanrohmasse (Salted Caramel)
- 130 g** Rhabarber

### GUSS:

- 2 TL** Rhabarbersaft
- 25 g** Puderzucker

### DEKORATION:

- Oblatenblumen (z. B. von Küchle)