



## RHABARBER XXL MUFFINS MIT HASELNUSS CRUMBLE



Extragroße Muffins mit knusprigen Streuseln und frischem Rhabarber. Die Streusel habe ich mit gemahlene Haselnüssen verfeinert und zusätzlich gehackte Haselnüsse in die Förmchen gegeben, so bekommen die saftigen Rhabarbermuffins etwas Biss. Ich habe die Muffins in meinen XXL Tulpenformen und meinem tiefen Muffinblech gebacken. Ihr könnt aus dem Rezept aber auch die doppelte Menge normale Muffins backen. Am besten verdoppelt ihr dann aber die Streuselmenge.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**45 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege ein tiefes Muffinblech mit großen Papierförmchen.

### HASELNUSSSTREUSEL

Verknete alle Zutaten für die Streusel mit einem Teigsmasher, den Händen oder einem Handrührgerät mit Knethaken zu bröseligen Streuseln. Stelle sie bis zur Weiterverarbeitung zu Seite.

### RHABARBER

Schäle den Rhabarber und schneide ihn kleine Würfel.

### TEIG

Vermische die trockenen Zutaten in einer großen Schüssel. Verrühre die flüssigen Zutaten in einer separaten Schüssel und gib sie dann zu den trockenen Zutaten. Verrühre alles zu einem glatten Teig. Hebe die Rhabarberwürfel unter.

### MUFFINS BACKEN

Gib jeweils 0,5 TL gehackte Haselnüsse in die Papierförmchen. Fülle den Teig mit einem XL-Portionierer auf die Haselnüsse. Verteile die Streusel mit einem mittleren Portionierer darüber und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 45-50 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

### HASELNUSSSTREUSEL:

- 50 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 50 g** Butter
- 50 g** Mehl
- 50 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 1 TL** Vanilleextrakt

### RHABARBER:

- 250 g** Rhabarber (geschält)

### TEIG:

- 300 g** Mehl
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1.5 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Zimt
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 200 g** Joghurt (3,5 %)
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 100 g** Mineralwasser (Sprudel)
- 2** Eier
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 1 TL** Vanilleextrakt

### FÜR DIE FÖRMCHEN:

- 6 TL** Haselnüsse (gehackt)

RHABARBER XXL MUFFINS MIT HASELNUSS CRUMBLE

