

Erdbeer-Rhabarber-Muffins

Zutaten für 24 Stück

140	g	Vollkornmehl
140	g	Mehl, glatt
1	P	Backpulver
150	g	Walnüsse
1	P	Vanillezucker
1	Tl	Zimt
1	Prise	Salz
300	g	Rhabarber
100	g	Erdbeeren
3	Stück	Eier
200	g	Feinkristallzucker
200	ml	Öl

Zubereitung

- Papierförmchen in ein Muffinblech oder auf ein normales Backblech auflegen.
- Alle trockenen Zutaten vermischen.
- Rhabarber waschen, fein blättrig schneiden oder hobeln.
- Erdbeeren waschen, in kleine Würfel schneiden.
- Eier, Zucker und Öl verrühren.
- Früchte und die trockenen Zutaten dazugeben und vorsichtig verrühren.
- Das Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.
- Die Masse mit einem großen Löffel in die Muffins-Förmchen füllen.
- ca. 20 Minuten backen.



*Viel Spaß und gutes Gelingen wünscht euch
zwei Harrich*