

## Rezept Schmand-Rhabarber-Streusel-Muffins

### Für die Muffinform (12er):

- etwas Fett

### Füllung:

- etwa 600 g
- roter Rhabarber

### Streuselteig:

- 100 g Weizenmehl
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 80 g weiche Butter

### All-in-Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Sahne-Pudding
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 80 g weiche Butter oder Margarine
- 200 g Schmand
- 1 Ei (Größe M)

### Zubereitung:

1. Vorbereiten: Muffinform fetten. Backofen vorheizen auf Ober-/Unterhitze ca. 180 Grad, Umluft ca. 160 Grad.
2. Füllung: Rhabarber waschen, putzen und abziehen. Dicke Stangen längs nochmals durchschneiden und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.
3. Streuselteig: Mehl mit den übrigen Zutaten in einen Rührbecher geben. Mit einem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe zu Streuseln verarbeiten.
4. All-in-Teig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Die Rhabarberstücke gleichmäßig hineinstecken und die Streusel darauf geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: unteres Drittel, Backzeit: etwa 30 Minuten
5. Die Muffins etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.