

# Joghurt Rhabarber Schoko Chunk Muffins

12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Für die Muffinsform (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Teig:

130 g Butter weich  
etwa 100 - 120 g brauner Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
250 g Joghurt nature  
150 - 170 g Rhabarber  
250 g UrDinkelmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Dr. Oetker Schoko-Chunks  
weisse Schokolade  
Mandelblättchen

## 1 Vorbereiten:

Muffinsblech (für 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen.

Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Butter mit braunem Zucker, Vanille Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier und Joghurt hinzufügen und alles mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

Rhabarber rüsten und in feine Scheiben oder Würfel schneiden. Die Scheiben dann zusammen mit den Schoko-Chunks zur Joghurtmasse geben und unterheben.

Zum Schluss Backpulver mit Mehl mischen und ebenfalls dazugeben und unter die Masse heben.



**Dr. Oetker AG/SA**

Teig in die Papierförmchen füllen, mit Mandelblättchen garnieren und dann für 25-30 min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: 25 - 30 Minuten**

Nach Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen. Wenn keine Rückstände mehr kleben bleiben, die Muffins aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53