

# Rhabarber-Kokos-Muffins

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Muffinform:****Vorbereiten:**

300 g Rhabarber (vorbereitet  
gewogen)

75 g Zucker

**Teig:**

225 g Mehl

1 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Vanille

1 EL Dr. Oetker Backpulver

100 g Zucker

4 Eier

75 g Kokosraspeln

125 g Butter, weich

3 EL Rhabarbersaft (ungesüsst)

**Zum Bestreuen:**

2 EL Kokosraspeln

**Guss:**

2 EL Rhabarbersaft (ungesüsst)

50 g Puderzucker

**1 Vorbereiten:**

Eine 12er-Muffin-Form mit Papierförmchen auslegen.

Zum Vorbereiten den Rhabarber waschen, die Stielenden und Blattansätze entfernen und die Stangen in kleine Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke mit dem Zucker mischen und 30 Minuten durchziehen lassen; anschliessend in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**2 Teig:**

Für den Teig das Mehl mit Epifin, Pudding-Pulver und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Eier, Kokosnuss, Butter und 3 Esslöffel vom aufgefangenen Rhabarbersaft dazugeben. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in ca. 1 Minute zu einem glatten Teig rühren. Die Rhabarberstücke unterheben.



Den Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und mit Kokosnuss bestreuen. Die Muffins im unteren Ofendrittel ca. 30 Minuten backen, anschliessend aus der Form heben und auf einem Gitter erkalten lassen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

### 3 Guss:

Für den Guss den restlichen Rhabarbersaft in einer kleinen Pfanne zum Kochen bringen; 2 Esslöffel davon abmessen. Den Rhabarbersaft mit Puderzucker zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die Muffins damit bestreichen und trocknen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Rhabarber können auch Sauerkirschen (300 g) verwendet werden.

