

## Rhabarber- Muffin mit Streusel

**Zutaten:** (für ein Muffinblech für 12 Muffins)

### Rhababerkompott

- 350 g Rhabarber, in 1 cm grosse Stücke geschnitten
- 100 g Zucker
- 0.6 dl frisch gepresster Orangensaft
- 1 TL Orangenzesten (Bio-Orange)
- 1 kleine Handvoll Himbeeren

### Streusel

- 75 g Mehl
- 2 EL Demerara-Zucker (gibt es im Reformhaus oder beim Kolonialwarenhändler)
- 40 g Butter, flüssig

### Muffin-Teig

- 350 g Mehl
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Ingwer, gemahlen
- ½ TL Zimt, gemahlen
- Vanille-Mark
- 1 TL Salz
- 120 g Muscovado-Zucker (gibt es im Reformhaus oder beim Kolonialwarenhändler)
- 2 Eier, verquirlt
- 80 g Butter, flüssig
- 0.4 dl Rapsöl
- 1.4 dl Buttermilch

## **Zubereitung:**

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Den in Stücke geschnittenen Rhabarber mit den Himbeeren, dem Zucker, dem Orangensaft, und den Orangenzesten weichkochen. Auskühlen lassen.

Für die Streusel das Mehl mit der flüssigen Butter und dem Demerara-Zucker mischen. Leicht abkühlen lassen und zwischen den Fingern zu Streuseln zerbröseln. Die Streusel zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Ingwer, Zimt und Salz gut mischen.

In einer separaten Schüssel den Muscovado-Zucker mit den Eiern mit dem Schwingbesen gut vermischen. In einem dünnen Strahl das Öl und die flüssige Butter und die Buttermilch zugeben und ebenfalls gut vermischen. Diese Mischung zum Mehl geben und mit einem Teigspachtel unterheben. Achtung: nicht zu kräftig verrühren, es darf ruhig noch Mehlschlieren und kleine Klümpchen im Teig haben.

Das Muffinblech ausfetten (Vertiefungen und den Rand der Vertiefungen). Je einen Esslöffel Muffinmasse in die Vertiefungen geben. Einen Kaffeelöffel Rhabarberkompott daraufgeben, leicht mischen und dann die Vertiefungen mit Teig auffüllen (bis knapp zum Rand). Je einen gehäuften Kaffeelöffel Rhabarber-Kompott daraufgeben und grosszügig mit den Streuseln bestreuen.

Das Muffin-Blech für 20 bis 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Die fertig gebackenen Muffins zuerst 5 Minuten im Blech auskühlen lassen. Dann die Muffins vorsichtig aus den Vertiefungen heben und auf einem Tortengitter ganz auskühlen lassen.