



Rhabarber-Muffins mit Kokos

🕒 **Zubereitungszeit:** 15 Minuten
🕒 **Koch-/Backzeit:** 15 Minuten
🕒 **Total:** 30 Minuten

👤 **Portionen:** 8

Zutaten (für 12 Muffins)

- 150 g Rhabarber (eine große oder zwei kleine Stangen)
- 300 g Dinkelmehl type 630
- 50 g Kokosraspel
- 80 g Rohrzucker
- 1 TL gemahlene Vanille
- 2 TL Weinstein Backpulver
- 110 g Sojajoghurt natur (z.B. Sojade)
- 1 Prise Salz
- 3 EL Ahornsirup
- 200 ml Kokosmilch (gemeint ist die Kokosmilch aus der Dose, nicht der Kokosdrink)
- 2 EL Kokosöl

Außerdem: 12 Muffin-Papierförmchen

- **Für die Glasur** 50 g Puderzucker
- 1 EL Orangensaft (oder Zitronensaft)

Zubereitung (ca. 15 Minuten Arbeitszeit + 25 Minuten Backzeit)

1. Ofen auf 180 Umluft vorheizen. Ein Muffinblech mit Muffinpapier bestücken.
2. Rhabarberstange waschen, längs 1-2 Mal halbieren und in feine Würfel schneiden. Ein paar Rhabarberwürfel zum Garnieren zur Seite stellen (ca. 3-4 EL)
3. Alle weiteren Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät zu einem sämigen Teig vermischen. Zum Schluss die Rhabarber-Stückchen unterheben. Teig auf Muffinmuldern verteilen. Restliche Rhabarber-Stückchen zuletzt auf die Muffins geben und leicht andrücken.
4. Muffins bei 180 Grad Umluft in den vorgeheizten Ofen geben und rund 25 Minuten backen.
5. Muffins aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Puderzucker mit Orangen- oder Zitronensaft verrühren und die abgekühlten Muffins mit der Glasur beträufeln.