

RHABARBER-MUFFINS



Zutaten (12 Muffins)

3 Eier
100 g Zucker
100 g Butter oder Margarine
150 g Vollkorn-Dinkelmehl
100 g Dinkelmehl
½ Pck. Backpulver
100 ml Milch
350g Rhabarber

Zubereitung

Eier trennen. Eiklar zu festem Eischnee schlagen. Eigelb, Zucker und Butter schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Milch zugeben. Eischnee unterheben. Rhabarberstängel schälen und in kleine Stücke schneiden. Einen Teil zurücklassen und den restlichen Rhabarber unter den Teig mischen. Den Teig auf 12 Muffinsformen aufteilen. Die restlichen Rhabarberstückchen in die Muffins drücken. Bei 175 Grad 30 Minuten backen.

ERDBEER-JOGHURT EIS



Zutaten für ca. 10 Stück

200 g frische Erdbeeren
200 g Naturjoghurt
2 EL Zucker
2 EL Schlagobers
Eisförmchen

Zubereitung

Erdbeeren waschen, entstielen, fein pürieren. Mit Zucker abschmecken.

Joghurt, 1 EL Zucker und Sahne verrühren.

Nun abwechselnd in die Eisförmchen einen Esslöffel Erdbeerpüree und Joghurt geben. Das Eis für mehrere Stunden ins Gefrierfach stellen.

Viel Spaß beim Zubereiten
wünscht euch
Birgit Höfert