



Rhabarber-Muffins mit Kokos

🕒 Preparation time: 15 minutes

👤 Portions: 8

Cooking time: 15 minutes

Total time: 30 minutes

Zutaten (für 12 Muffins)

- 150 g Rhabarber (eine große oder zwei kleine Stangen)
- 300 g Dinkelmehl, Type 630
- 50 g [Kokosraspel](#)*
- 80 g (feiner) Rohrzucker
- 1 TL [gemahlene Vanille](#)* oder [Vanille-Extrakt](#)*
- 2 TL [Backpulver](#)*
- 110 g Sojajoghurt natur (z.B. Sojade natur)
- 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)

*Amazon Affiliate-Links

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

1. 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 Muffinmulden verteilen. Restliche Rhabarber-Stückchen zuletzt auf die Muffins geben und leicht andrücken.
4. Muffins vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft 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.