Die Kochlöffel

Seit 2013

April 2022 / Andy Schindler

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Dessert

Mango Muffins an einer Rhabarbersauce

Zutaten

Muffins

4 Personen (reicht für 10-12 Muffins)

220 g Mehl
180 g Zucker
1.5 TL Backpulver
2 Prisen Salz
2 Eier
1 dl Nature Buttermilch
100 g flüssige, abgekühlte Butter
1 Mango (ca. 450g) in Würfel
Puderzucker zum bestreuen
nach Bedarf Papierförmchen

Zutaten

18 Personen (20-24 Muffins)

440 g Mehl
360 g Zucker
3 TL Backpulver
4 Prisen Salz
4 Eier
2 dl Nature Buttermilch
200 g flüssige abgekühlte Butter
2 Mango (ca. 900g in Würfel)
Puderzucker zum bestreuen
nach Bedarf Papierförmchen

Zubereitung

Blitzteig: Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.

Eier und alle restlichen Zutaten daruntermischen. Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen. Ca. 25 Minuten backen, in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Muffins aus den Förmchen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten Rhabarbersauce

4 Personen	**18 Personen**
250g Rhabarber	1kg Rhabarber
50g Zucker	200g Zucker
1/2dl Wasser	2dl Wasser
½ TL Vanillepulver **ODER**	2 TL Vanillepulver **ODER**
1 TL Vanillepaste	4 TL Vanillepaste
1 Messerspitze Chilipulver	4 Messerspitzen Chilipulver
2 Zweige Minze	8 Zweige Minze
Zusätzliche Minze für Garnitur	Zusätzliche Minze für Garnitur

Zubereitung

Den Rhabarber rüsten und in 1cm dicke Stücke schneiden. In einer Pfanne mit dem Zucker und dem Wasser mischen, zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten garen bis die Rhabarberstücke praktisch zerfallen. Mit einem Schwingbesen kräftig durchrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Mit der Vanille und dem Chili abschmecken und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren die Minzblätter fein hacken und unter die Rhabarbersauce rühren. Etwas Sauce auf die Dessertteller geben und die Muffins daneben setzen. Mit den Minzblätter garnieren.

Tip
Rhabarber lässt sich hervorragend mit Erdbeeren kombinieren!