



PATRICIAS  
Abenteuerkekserl

## MANDELMUFFINS MIT RHABARBER

*glutenfrei, zuckerfrei, laktosefrei*

### Zutaten für 12 Muffins:

- \* 500 g Rhabarber
- \* 4 mittelgroße Eier
- \* 170 g Birkenzucker
- \* 1 Prise Salz
- \* 80 g Buchweizenmehl
- \* 180 g gemahlene Mandeln
- \* 1 TL Backpulver
- \* 100 g dunkle Schokolade (zuckerfrei)

### Zubereitung:

- \* Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
- \* Den Rhabarber waschen, schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Den Birkenzucker über den Rhabarber geben und durchziehen lassen.
- \* Die Schokolade hacken. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und schaumig mixen. Salz, Buchweizenmehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und die gehackte Schokolade dazugeben und gut verrühren.
- \* Dann den Rhabarber mitsamt dem Birkenzucker und dem entstandenen Saft unter den Teig rühren.
- \* Den Teig auf die Muffinförmchen aufteilen und für 30 Minuten backen.