



Schokolade-Muffin mit Rhabarber-Vanilleragout

Zutaten für 5-6 Muffin´s:

130 g Zartbitterschokolade, geschmolzen
80 g Johannisbeemarmelade
110 g Apfelmus
30 ml Erdnussöl
40 g Brauner Zucker

180 g Dinkelmehl, glatt
20 g Kakaopulver
1,5 TL Backpulver, phosphatfrei (Alnatura)
1 Msp. Vanillemark
Salz

Weiter`s:

- Veganger Margarine zum ausfetten von 5 – 6 (Dariol)-Formen
- Brauner Zucker (kristallin) für die Formen
- Staubzucker zum Bestreuen der Muffin´s

Rhabarber-Vanilleragout:

250 g Rhabarber, geschält und in kleinen schrägen Scheiben schneiden
40 g Vanillezucker

100 ml Weißwein

1,5 TL Maizena, (Stärke)
2 EL Weißwein

Zitronensaft

Herstellung des Muffin´s:

1. Schokolade mit Marmelade, Apfelmus, Erdnussöl und braunem Zucker verrühren.
2. Mehl mit gesiebten Kakaopulver, Backpulver, Vanillemark und einer Prise Salz trocken vermengen.
3. Die trockenen Bestandteile in die feuchten einrühren.
4. In die vorbereiteten (ausgefettet und mit Zucker ausgekleidet) Formen 3/4 hoch einfüllen und bei 175 °C ca. 10 Minuten backen.
5. Aus den Formen nehmen und mit Staubzucker bestreuen.

Herstellung des Ragout´s:

1. Rhabarber mit Vanillezucker vermengen und 30 Minuten durchziehen lassen.
2. Die Rhabarber mit Flüssigkeit und Weißwein in einem Topf aufkochen lassen und kurz ziehen lassen.
3. Maizena mit Weißwein glattrühren und das Ragout leicht abziehen (abbinden), mit Zitronensaft abschmecken und rasch abkühlen.