



R a b a r b e r m u f f i n s

Receptet gäller ca 16 styckna muffins (medelstora).

Ingredienser:

- > 150 g smör (rumsvarmt)
- > 2 dl strösocker
- > 2 ägg
- > 1 1/2 dl mjölk
- > 1 1/2 tsk bakpulver
- > 1 msk vaniljsocker
- > 1 tsk kardemumma
- > 3 1/2 dl vetemjöl

Fyllning:

- > 150 g rabarber (ca 3-4 dl)
- > 1/2 msk potatismjöl
- > 1 1/2 msk strösocker (alternativt syltsocker)

Steg 1:

Börja med att sätta ugnen på 200 grader (175 grader varmluft). Vispa därefter det rumsvarma smöret tillsammans med socker fluffig smet. Tillsätt sedan ett ägg i taget och vispa mellan åt till en fluffig och jämn smet. Tillsätt mjölk, bakpulver, vaniljsocker, kardemumma och vetemjöl och blanda till en jämn smet med en sked eller en smet.

- > 150 g smör (rumsvarmt)
- > 2 dl strösocker
- > 2 ägg
- > 1 1/2 dl mjölk
- > 1 1/2 tsk bakpulver
- > 1 msk vaniljsocker
- > 1 tsk kardemumma
- > 3 1/2 dl vetemjöl

Steg 2:

Skala därefter ut det yttersta lagret på rabarbern och hacka sedan rabarbern i mindre bitar (ca 1-2 cm breda). Blanda rabarberbitarna i en skål tillsammans med potatismjöl och strösocker tills rabarbern har sugit upp det mesta av potatismjölet och strösockret.

- > 150 g rabarber (ca 3-4 dl)
- > 1/2 msk potatismjöl
- > 1 1/2 msk strösocker (alternativt syltsocker)

Steg 3:

Häll ner rabarberbitarna som har blivit blandade med tillsammans med potatismjöl och strösocker i smeten. Vänd sedan ner den med en slickepott eller en sked. Häll sedan ner lika mycket smet i muffinsformar (ca 3/4 fulla) på en plåt. Grädda sedan muffinsarna i mitten

av ugnen i ca 15-18 minuter tills det har fått sin färg.

- › Muffinsformar på en plåt
- › Varm ugn på 200 grader (175 grader varmluft)



Ljuvliga rabarbermuffin s till sommaren!

Dessa rabarbermuffins är otroligt goda och dessutom väldigt saftiga och syrliga som gör de till något alldeles extra. En rabarberkaka i muffinsformat men ändå inte. Rabarbermuffinsarna går väldigt snabbt att göra och passat perfekt nu till sommarens dagar.

[@vilhelmbakar](#) på [instagram](#)

Få ett [nyhetsbrev](#) från vilhelmbakar

Skapad med [Webnode](#)

Skapa din hemsida gratis!