



Rabarbramuffins med vaniljekrem

Ingredienser

250 g smør
250 g sukker
4 store egg
2 ts bakepulver
275 g hvetemel

Fyll:

5 dl vaniljekrem

Pynt:

200 g rabarbra
75 g brunt sukker



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og bland i til en jevn deig.

Fyll store muffinsformer litt i underkant av halvfulle med deig. Legg på en stor spiseskje vaniljekrem i hver muffins. Dekk med en spiseskje deig (muffinsformene skal da være ca 3/4 fulle).

Rens rabarbra og del opp i små biter. Bland med brunt sukker og fordel oppå hver muffins.

Stek muffinsene på plate midt i ovnen ved 180°C i ca 25 min.

Tips

Hvis du bruker muffinsbrett kan du fylle muffinsene nokså fulle uten at de mister fasongen under steking. Det går an å få kjøpt muffinsbrett for store muffins (for eksempel hos Traktøren i Oslo). Alternativt kan du bruke papirformer med stivt papir (amerikanske muffinsformer).

Muffinsene er fine å fryse!

--

FRU KOBROS HUBRO

"Fru Barbro von Kobro
som bodde på Ljabru,
hun matet sin hubro
fra Ebro med tebrød,
men det fikk den feb'r av

Gi hubro'n rabarbra!
sa dyrlege Hambro
Er det bra for hubro'n?
sa Barbro von Kobro

Ja, gi deres hubro
kantabrisk rabarbra
istedenfor tebrød,
og abra-kadabra!
vil hubro'n fra Ebro
bli frisk som en sebra,
fru Barbro von Kobro!
sa Hambro."

(André Bjerke)

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/opskrift/rabarbramuffins-med-vaniljekrem)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/rabarbramuffins-med-vaniljekrem>