



Rabarbramuffins med marsipan og hvit sjokolade

Ingredienser

250 g smør
250 g sukker
4 store egg
150 g marsipan (se tips)
2 ts bakepulver
275 g hvetemel
- -
200 g rabarbra i små biter
100 g hvit sjokolade
50 g brunt sukker



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i revet marsipan. Sikt mel og bakepulver og ha i. Rør til en jevn deig.

Sett muffinsformer i muffinsbrett og fordel deigen i muffinsformene så de blir ca 2/3 fulle.

Rens rabarbra og del opp i små biter. Bland med brunt sukker og hakket hvit sjokolade. Strø litt av blandingen oppå hver muffins og klem den litt ned i deigen.

Stek muffinsene på plate midt i ovnen ved 180°C i 15-20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg bruker alltid ekte marsipan (lilla rull fra Odense) som har høyt mandelinnhold når jeg baker med marsipan. Vanlig figur- og overtrekksmarsipan tåler ikke steking særlig godt, dessuten smaker ekte marsipan mye bedre, så jeg anbefaler å bruke ekte marsipan i kaker som skal stekes.

♥ Oppskriften kan også brukes for å lage muffins med bær, se [Solbærmuffins med marsipan og hvit sjokolade](#) (som også kan brukes med for eksempel ribs eller blåbær).

♥ Muffinsene er fine å fryse.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbramuffins-med-marsipan-og-hvit-sjokolade>