Rabarbramuffins med vaniljekrem

Ingredienser



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

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)

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 (rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt).

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 minutter.

Tips

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt, bare nok til at deigen blir jevnt blandet. Dette gir myke og luftige muffins.

♥ Bruk gjerne **hjemmelaget vaniljekrem** (1 porsjon av oppskriften som du finner **HER** gir ca. 5 dl), men ferdigkjøpt går også bra å bruke.

♥ Hvis du bruker muffinsbrett kan du fylle muffinsene nokså fulle uten at de mister fasongen under stekingen. Det går an å få kjøpt muffinsbrett for store muffins. Alternativt kan du bruke papirformer med stivt papir (amerikanske muffinsformer) eller silikonformer.

♥ Muffinsene er fine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbramuffins-med-vaniljekrem