Rabarbra- og kanelmuffins



Ingredienser

♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 2 dl brunt sukker
♥ 2,5 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 2 ts kanel
♥ 2,5 dl rømme
♥ 2 egg
♥ 150 g smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 stilker rabarbra (ca. 200 g)

Topping:
♥ 0,5 dl brunt sukker
♥ 2 ts kanel

Fremgangsmåte

Bland mel, brunt sukker, bakepulver, natron og kanel i en bolle.

I en annen bolle vispes rømmen lett sammen med eggene, smeltet smør og vaniljeekstrakt.

Rør det våte raskt sammen med det tørre med en slikkepott (rør så lite som mulig for å få deigen blandet, se tips). Det skal bli en temmelig tykk deig.

Skjær rabarbra i små biter. Vend rabarbrabitene inn i deigen.

Ha papirformer i muffinsbrett og fyll formene med deig så de blir ca. 2/3 fulle.

Bland brunt sukker og kanel og dryss dette på toppen av hver muffins.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter, eller til de er gjennomstekte.

Tips

♥ Både seterrømme og lettrømme kan brukes i deigen. Jeg brukte seterrømme.

♥ Husk å skjære rabarbrabitene små, da unngår du at de synker til bunns i muffinsene under stekingen. Jeg brukte to rabarbrastilker som var av middels størrelse (ca. 200 gram). Bruk bare én rabarbrastilk dersom den er stor og tykk.

♥ Det er viktig at du rører minst mulig i deigen. Bruk for all del ikke kjøkkenmaskin, men bare røre helt kort for hånd. Dette for å unngå at deigen blir seig. Deigen må være såpass fast fordi rabarbrabitene avgir væske under stekingen.

♥ Muffinsene holder seg myke dersom de pakkes inn i plast. Der er også kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbra-og-kanelmuffins