Rabarbracupcakes med jordbærkrem



Ingredienser

Rabarbramuffins:
♥ 100 g smør
♥ 5 dl sukker
♥ 2 egg
♥ 2,5 dl kefir
♥ 2 ts natron
♥ 5 dl hvetemel
♥ 3 dl rabarbra i små terninger

Jordbærkrem:
♥ 250 g smør
♥ 5 dl melis
♥ 500 g kremost
♥ 1,5 dl tykt jordbærsyltetøy

Pynt:
♥ 24 små rabarbrabiter
♥ 12 små jordbær

Fremgangsmåte

Rabarbramuffins:
Pisk sammen romtemperert smør, sukker og egg til en luftig smørkrem. Rør inn kefir og natron. Bland 1 dl av hvetemelet med rabarbrabitene (dette forhindrer at rabarbrabitene synker til bunns i muffinsene under stekingen). Bland resterende 4 dl hvetemel i smørkremen og rør deigen raskt sammen. Vend til slutt inn rabrabrabitene (og melet du har blandet dem med).

Sett papirformer i muffinsbrett. Fyll formene 2/3 fulle med rabarbradeigen.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 minutter, til de er gjennomstekte. Avkjøl muffinsene til de er helt kalde.

Jordbærkrem:
Til jordbærkremen piskes romtemperert smør sammen med melis. Pisk inn kremosten. Vend så forsiktig inn tykt jordbærsyltetøy, litt om gangen. Det er viktig at du ikke blander inn mer jordbærsyltetøy enn at frostingen forblir tykk nok til at den holder fasongen ved sprøyting.

Ha frostingen i en sprøytepose og sprøyt den ut i vakre topper på de avkjølte rabarbramuffinsene.

Pynt med små biter av rabarbra og halve jordbær. Oppbevar muffinsene kjølig frem til servering.

Tips

♥ Rabarbramuffinsene uten krem er fine å fryse. De bør helst serveres samme dag som de pyntes med jordbærkrem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbracupcakes-med-jordbaerkrem