



## 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 stekingen. Det går an å få kjøpt muffinsbrett for store muffins (for eksempel hos Traktøren i Oslo). Alternativt kan du bruke papirformer med stift 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbramuffins-med-vaniljekrem>