# 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

Topping:
♥ 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 inn revet marsipan. Sikt mel og bakepulver og ha i. Rør til en jevn deig (men rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt, se tips).

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

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt - bare nok til at deigen blir blandet. Dette gjør at muffinsene blir myke og luftige.

♥ 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 rips eller blåbær).

♥ Muffinsene er fine å fryse.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/rabarbramuffins-med-marsipan-og-hvit-sjokolade