Rabarbramuffins med smuldretopping



Ingredienser

♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ 120 g sukker
♥ 125 g smør
♥ 1 dl melk
♥ 1,5 dl lettrømme
♥ 1 egg
♥ 200 g rabarbra i små terninger
♥ 2 ss hvetemel

Smuldretopping:
♥ 40 g smør
♥ 40 g sukker
♥ 40 g hvetemel
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1 ts kanel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver og sukker i en bakebolle.

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og bland i melken. Ha deretter rømmen i smørmelken og så lettpisket egg.

Ha hele blandingen i bakebollen med det tørre i. Bland deigen raskt sammen (ikke rør mer enn nødvendig).

Kutt rabarbra i små terninger. Sett til side 50 gram. Bland resterende 150 gram rabarbrabiter med 2 ss hvetemel slik at rabarbrabitene blir godt dekket med mel. Vend de melete rabarbrabitene forsiktig inn i deigen.

Smuldretopping:
Smelt smøret til toppingen i en liten kjele. Tilsett de øvrige ingrediensene og bland sammen til en smuldrete deig.

Bruk store muffinsformer av silikon eller store papirformer som du setter i et muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i muffinsformene.

Legg på rabarbrabitene du har holdt til side. Fordel deretter smuldretoppingen på toppen av hver muffins.

Stek muffinsene på brett midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter.

La muffinsene avkjøles litt før de forsiktig tas ut av silikonformene (eller hvelves ut av muffinsbrettet).

Sikt over litt melis før servering.

Tips

♥ Ikke rør mer i deigen enn nødvendig for å få den godt blandet etter at hvetemelet er tilsatt. Rør for hånd og stopp med en gang deigen er blandet. Dette gjør at muffinsene blir myke og luftige.

♥ Deigen skal bli nokså tykk. Det er meningen at den skal bli slik, for rabarbrabitene kommer til å avgi litt saft under stekingen.

♥ Jeg brukte her store silikonformer. Alternativt kan du bruke muffinsbrett beregnet på store muffins. Dersom du ønsker å lage muffins i medium størrelse, må du huske å redusere steketiden til 15–20 minutter.

♥ Muffinsene er fine å fryse!

♥ Se også **Blåbærmuffins med smuldretopping**, som er basert på samme oppskrift.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbramuffins-med-smuldretopping