

Rabarbercupcakes

Opskrift til 12 stk.

Samlet tid

45 minutter + køletid

Ingredienser

Mazarinmuffins

- 100 g marcipan
- 150 g sukker
- 150 g blødt smør
- 3 æg
- 1 tsk. bagepulver
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1 nip salt
- skal fra 1 citron
- 150 g mel

Rabarberkompot

- 250 g rabarber
- 1/2-1 dl vand (start med 1/2 dl og tilsæt lidt ekstra efter behov)
- 1 spsk. vaniljesukker
- 3 spsk. sukker

Mascarponecreme

- 1 dl piskefløde
- 75 g mascarpone
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1/2 økologisk citron (skallen)
- 1 spsk. lys sirup
- 15 g flormelis

Sådan gør du

MUFFINS:

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Pisk sukker, smør og marcipan sammen i en skål
3. Kom et æg i af gangen og rør undervejs
4. Kom så resterende ingredienser i og vend det sammen med en dejskraber
5. Kom dejen i muffinsforme og bag i 12-15 minutter. De skal være færdigbagte, men stadig saftige og endelig ikke nå at blive tørre.

KOMPOT:

1. Skær så lidt som muligt af de røde ender af rabarberne og et stykke af de grønne ender fra. Skyl dem godt og snit i mindre stykker.
2. Kom dem i en gryde sammen med vand, sukker og vanilje.
3. Lad det småsimre i små 10 minutter, til det begynder at ligne en kompot.
4. Giv det evt. en tur med stavblenderen, det kan også bare røres sammen og være en lidt grovere kompot.

CREME:

1. Kom alle ingredienserne i en skål og pisk med elpisker eller vend det med dejskraberen til du har en cremet og lækker creme

SAML DINE KAGER

1. Tag dine muffins frem og skrab en skefuld ud, så der er god plads til kompoten
2. Fyld i stedet lidt rabarberkompot i. Det er evt. nemmest at styre, hvis du har kommet din kompot over i en frysepose og klippet enden af.
3. Kom så en smule af din creme oven på, igen kan du nemmere styre den i en sprøjtepose.
4. Pynt med friske jordbær og server.