

# 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 kompotten
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.