

Rabarbermuffins

Opskrift til 12 stk.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

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

Sådan gør du

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. Skær dine friske jordbær og rabarber i stykker og vend dem i dejen
6. Kom dejen i muffinsforme og bag i 12-15 minutter. De skal være færdigbagte, men stadig saftige og endelig ikke nå at blive tørre.