



**Rabarbermuffins med hvid chokolade**

Nemme saftige rabarbermuffins med chokolade og vanilje. Pynt med mynteblade og sigtet flormelis. En rigtig sommerfavorit.



Bedøm opskrift



60+ min



Apr – Okt



Vegetar

## Ingredienser

12-14 stk.

300 g rabarber i 1 cm stykker (ca. 200g)

2 spsk sukker

2 æg

150 g sukker

100 g blødt smør

100 g hvid chokolade

200 g hvedemel

1 tsk bagepulver

Korn af 1 vaniljestang eller 1½ tsk vaniljesukker

1 tsk citronskal fra en økologisk citron

1 dl mælk

### Pynt

100 g hvid chokolade

25 g smør

1 kvist mynteblade

sigtet flormelis

*Opskrift: Bente Nissen Lundsgaard*

*Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Fordel rabarberskiverne i en smurt ovnfast form. Drys med 2 spsk. sukker. Stil dem i ovnen ved 200 grader på midterste ovnribbe ca. 10 min.
- 2 Lad dem køle af og tag 50g fra til pynt.
- 3 Pisk æg og sukker skummende.
- 4 Pisk blødt smør i.
- 5 Tilsæt hvid chokolade, hvedemel, bagepulver og vanilje og citronskal til æggemassen.
- 6 Rør mælken i og vend rabarberne i. Hvis der er dannet saft ved rabarberne, kommer du også det i.
- 7 Fordel dejen i muffinsforme og bag kagerne ved 175 grader på midterste ovnribbe ca. 25 min.
- 8 Smelt hvid chokolade og smør sammen over vandbad og fordel det over de friskbagte rabarber muffins.
- 9 Pynt med rabarberskiverne og evt. tallerkensmækkerblade eller mynteblade.
- 10 Sigt til sidst lidt flormelis over.

