

RABARBER-MAKRON MUFFINS

14 stk.

100 g smør
1½ dl sukker
1 spsk. vaniljesukker
2 æg
1 dl mælk
3 dl mel (3½ dl mel ved frosne rabarber)
2 tsk. bagepulver
80 g knust makron
130 g fintsnittet rabarber
2 spsk. sukker til at vende i rabarber



Start med at drysse 2 spsk. sukker over rabarberne og lad dem stå lidt. Rør smør, sukker, vaniljesukker blødt. Pisk æg i en af gangen. Rør mælk i dejen og sigt mel og bagepulver i. Tilsæt knust makron samt halvdelen af rabarberne og rør forsigtig rundt. Fordel dejen i muffins forme, og drys resten af rabarberne samt evt. lidt perlesukker ovenpå. Bages i 25-30min ved 175°.