BAKA

Rabarbermuffins med crumble och vit choklad

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **60 min** Portioner: **12**

60

Muffins med crumble och vit choklad som påminner i smak om rabarberpaj. Mums!

INGREDIENSER

3 st ägg
2.5 dl socker
1 tsk vaniljsocker
100 g smör
1 dl mjölk
3.5 dl mjöl
2 tsk bakpulver
1 krm salt
2 st rabarberstjälkar
100 g vit choklad, hackad

1 dl havregryn
1 msk honung
1 msk malen kardemumma

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Skala och skiva rabarber.
3. Vispa ägg, socker och vaniljsocker pösigt.
4. Bryn smöret, häll hälften i en bunke och vispa i mjölk. Blanda sedan ner i äggsmeten.
5. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en separat bunke och vänd sedan ner det i smeten.
6. Blanda resten av smöret med havregryn och honung.
7. Fyll muffinsformar till cirka 2/3 med smeten, tryck i lite rabarber, hackad vit choklad, strö över lite havre och toppa med lite kardemumma.
   Ett tips är att ställa formarna i en muffinsplåt så håller de formen.
8. Grädda i ugnen 15?20 minuter. Känn med sticka så de inte är för kladdiga, de blir lite kladdigare av rabarbern.