



Rabarbermuffins med crumble och vit choklad

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



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.