



Rabarber Muffins

12 stuks



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor het beslag:

150 g boter of margarine op kamertemperatuur
20 ml water
3 eieren
1 pak Dr. Oetker Muffins
2 el sinaasappelsap

Voor de topping:

1 zakje Dr. Oetker Hazelnoten fijn gemalen
500 g rabarber

Extra nodig:

1 muffin bakblik
1 mixer met gardes
1 beslagkom

1 Voorbereiden:

Was de rabarber, maak schoon (niet schillen) en snij in kleine stukjes. Vet de muffinvorm in en verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 190 °C
Heteluchtoven 175 °C

2 Rabarber muffins bereiden:

Doe de boter in een beslagkom en mix met een mixer met gardes zacht en romig. Voeg de muffinmix, de eieren, sinaasappelsap en het water toe en mix het geheel op de laagste stand. Mix het geheel daarna 1 minuut op de middelste stand tot een glad beslag (let op, niet luchtig kloppen).

3 Voeg de helft van de rabarberstukjes door het beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de muffinvormpjes. Verdeel de rest van de rabarber erover, druk lichtjes aan en bestrooi met hazelnoot stukjes. Plaats de vorm op het rooster in de oven.

4 Bakken:

Plaats de bakplaat of muffinblik in het midden van de voorverwarmde oven en bak de muffins in ca. 18 tot 20 minuten gaar en goudbruin. De muffins zijn gaar als je met je vinger licht op de muffin drukt en deze terugveert.

