

## Rabarbermuffins

(10 stk.)

### Det skal du bruge:

100 g rabarber  
1 spsk. sukker  
½ tsk. stødt kanel

### Dej:

2 æg  
75 g sukker  
1 tsk. vaniljesukker  
60 g hvid fuldkornshvedemel (ca. 1 dl)  
100 g hvedemel (ca. 1½ dl)  
2 tsk. bagepulver  
150 g hytteost  
50 g flydende margarine  
½ dl mælk

10 muffinsforme

### Sådan gør du:

Skær rabarber i stykker á ca. ½ cm.  
Bland dem med sukker og kanel, og lad det trække, mens du laver dejen.  
Pisk æg, sukker og vaniljesukker sammen, til det er lyst og skummende.  
Tilsæt de øvrige ingredienser, og pisk dejen sammen.  
Vend rabarberblandingen i, og fordel dejen i 10 muffinsforme.  
Bag dem ved 200° C i ca. 20 min. på næstøverste ovnrille.  
Afkøl kagerne på en rist.

### Servering:

Server rabarbermuffins til kaffe eller te.

### Variation:

Brug bær i stedet for rabarber. Hvis bærrerne er frosne, skal du bage muffins i 3-5 min. længere.

### Opbevaring:

Du kan fryse rabarbermuffins.

### Tip:

Hvis du har en plade med huller, kan du stille muffinsformene deri. Ellers kan de bruge to papirforme sammen, så holder muffins bedre faconen. Den yderste form kan du bruge igen.

### 1 muffin:

Energi 700 kJ/165 kcal  
Fedt 7 g – Kulhydrat 20 g - Protein 5 g



Kulhydrat pr. 100 g 32 g