

# Makronmuffins med rabarber

10 stk.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skær rabarberne i små stykker, kom dem i en skål og drys med 1 spsk. sukker. Lad rabarberne trække imens dejen røres sammen.

Pisk smør, sukker og vanillesukker hvidt og skummende. Tilsæt æggene et af gangen og pisk godt imellem hvert æg. Rør mælk i dejen. Bland hvedemel, bagepulver og salt og vend det forsigtigt i dejen.

Kom makronerne i en frysepose og knus dem med en kagerulle. Vend de knuste makroner og rabarberstykkerne i dejen og fordel den i 10 muffinforme af papir. Bag kagerne ved 180 grader (ikke varmluft) i 25-30 minutter eller til de er gyldne og gennembagte.

## Ingredienser

100 g blødt smør  
125 g sukker  
1 tsk. vanillesukker  
2 æg  
1 dl mælk  
150 g hvedemel  
2 tsk. bagepulver  
1 nip salt

### Fyld:

100 g rabarberstilke  
1 spsk. sukker  
100 g makroner