

Raparperi-vaahtokarkkimuffinit

Hauska, makea vaahtokarkkikuorrutus yhdistettynä raparperimuffineihin

noin 12 kappaletta



Vaikeustaso 3

● ● up to 120 Min.



Ainekset::

Taikina:

150 g voita (pehmeää)
1,75 dl sokeria
3 kpl kananmunaa (koko M/L)
0,75 dl maitoa
1 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta
2,5 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Täyte:

3 dl raparperinpaloja (noin 200 g)
2 rkl Dr. Oetker Luontaista
Vaniljasokeria
1 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia

Vaahtokarkkikuorrutus:

7 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
0,75 dl vesi
3 dl sokeria
0,75 dl vaaleaa siirappia
2 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
1 rkl vesi

- 1 Taikina:**
Lämmitä uuni 200 asteeseen (kiertoilmauuni 175 asteeseen).
- 2** Sekoita voi ja sokeri pehmeäksi, kermaiseksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen ja vatkaa jokaisen jälkeen vähintään minuutin ajan. Sekoita joukkoon maito ja mantelijauhe. Siivilöi vehnä jauhot ja leivinjauhe taikinaan ja sekoita. Jaa taikina muffinivuokiin. Paista uunissa **noin 20 minuuttia**.
- 3 Täyte:**
Kuumenna raparperit, vaniljasokeri ja sokeri hiljalleen kiehuvaksi kattilassa. Keitä, kunnes raparperit ovat pehmenneet, ja mausta sitruuna-aromilla.
- 4** Tee jokaisen muffinin keskelle teelusikalla lovi ja täytä se raparperikompotilla.
- 5 Vaahtokarkkikuorrutus:**
Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä sillä aikaa, kun valmistat siirappiseoksen.

- 6 Lisää vesi, sokeri ja siirappi kattilaan ja kuumenna seos hiljalleen kiehuvaiksi samalla sekoittaen. Keitä miedolla lämmöllä, kunnes sokeri on sulanut. Lisää sen jälkeen lämpöä ja keitä, kunnes seos on 130-asteista. On tärkeää, että lämpötila yltää 130 asteeseen (enintään 140 asteeseen), sillä kuorrutus ei muuten saa oikeanlaista koostumusta.
- 7 Purista liivatelehdistä vesi ja liuota ne veteen, jossa on sitruuna-aromia sekä hieman kuumaa siirappiseosta. Kaada kulhoon ja lisää loput siirapista.
- 8 Vatkaa keskinopeudella 8-10 minuuttia, kunnes seos on koostumukseltaan hieman tahmeaa ja marenkimaista.



- 9 Kaada seos pursottimeen ja pursota muffinien päälle pienet huiput niin, että raparperitäyte peittyy.



- 10 Anna muffinien vetäytyä hetken ja polta niiden kuorrutus sitten kullanväriseksi kaasupolttimella.

