

# Raparperimuffinit

Leivo vaihteeksi piirakan sijasta kirpeän makeat raparperimuffinssit.

noin 12 kappaletta



Vaikeustaso 1



up to 40 Min.



## Ainekset::

### Täyte:

500 g raparperia

### Muffinitaikina:

125 g pehmeää voita

1,5 dl sokeria

1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

0,5 tl suolaa

3 kpl kananmunaa

3 dl vehnä jauhoja

1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

2 rkl appelsiinimehua

3 rkl maitoa

50 g Dr. Oetker

Hasselpähkinärouhetta

## Esivalmistelut:

Pese ja pilko raparperit pieniksi paloiksi. Kuumenna uuni 175°C:seen. Levitä uunipellin päälle 12 muffinivuokaa.

## Muffinitaikina:

Vatkaa voi, sokeri, vaniljasokeri ja suola vaaleaksi vaahdoksi. Vatkaa huoneenlämpöiset munat yksitellen joukkoon samalla voimakkaasti vatkatun. Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe. Lisää jauhot taikinaan vuorotellen appelsiinimehun ja maidon kanssa. Kääntelee joukkoon hasselpähkinärouhe ja puolet raparperinpaloista. Lusikoi taikina muffinivuokiin. Levitä loput raparperinpalat päälle. Paista uunin keskitasolla noin 25 minuuttia.

Anna muffinien jäähtyä leivontaritulällä ennen tarjoilua. Viimeistele tomusokerilla.