

Rebarborovo - vanilkové muffiny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 16

3528 kalorií , **1 g** cukrů , **190 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/rebarborovo-vanilkove-muffiny>

Příprava

Očištěné stonky rebarbory oloupeme a nakrájíme na plátky. Z hnědého cukru odebereme 1 lžíci, zasypeme s ní nakrájenou rebarboru, promícháme a necháme chvíli marinovat. Ze zbylého hnědého cukru si odložíme stranou 1 lžíci, zbytek dáme do misky spolu s vanilkovým cukrem, přidáme změkklé máslo a chvíli šleháme, pak přišleháme vejce. Do směsi vmícháme rum, mléko a mouku smíchanou s kypřícím práškem. Z rebarbory si odebereme 1 lžíci a zbytek vmícháme do těsta i se šťávou, kterou rebarbora pustila. Důlky v muffinovém plechu vyložíme papírovými košíčky a rozdělíme do nich těsto. Na povrch těsta v každém důlku dáme pár kousků z odložené rebarbory a nakonec posypeme hnědým cukrem, který jsme si dali stranou. Vložíme do středně vyhřáté trouby a pečeme asi 20 minut dozlatova. Před podáváním lehce pocukrujeme.

Ingredience

- 4 stonky rebarbory
- 160 g hnědého cukru
- 200 g másla
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 4 vejce
- 2 lžíce rumu
- 100 ml mléka
- 300 g polohrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva

Kategorie

Německá, Léto, Rychlovka, Rodina, Vegetarián, Moučník, Párty občerstvení

