

Rhubarb muffins

Ingredients

2 1/4 cups all-purpose flour
1 cup granulated sugar
2 1/2 tsp baking powder
1 tsp baking soda
1/2 tsp salt
2 eggs
3/4 cup buttermilk
1/2 cup unsalted butter, melted and cooled slightly
1/4 cup hot water
2 tsp vanilla
2 1/2 cups chopped rhubarb, cut into 1/2-in. pieces, divided
1 tbsp coarse sugar

Instructions

PREHEAT oven to 375F and line a 12-cup muffin tin with paper liners.

WHISK flour, sugar, baking powder, baking soda and salt in a large bowl. Whisk eggs, buttermilk, butter, hot water and vanilla in a medium bowl. Stir into flour mixture until just combined. Stir in 2 cups of the rhubarb.

DIVIDE batter among liners. Toss remaining 1/2 cup of the rhubarb with coarse sugar. Spoon over batter

BAKE until a cake tester inserted into centre of a muffin comes out clean, 18 min to 20 min. Transfer muffins to a rack to cool slightly. Serve warm or at room temperature.

Rabarbermuffins

ingrediënten

325 gram bloem
200 gram kristalsuiker
12 gram bakpoeder bakpoeder
5 gram baking soda
Snufje zout
2 eieren
180 cc kop karnemelk
120 gram ongezoeten boter, gesmolten en licht gekoeld.
60 cc heet water
10 gram vanille (of vanillesuiker)
375 gram rabarber, gesneden in kleine stukjes
15 gram grove suiker



Instructies

Oven voorverwarmen op 190 graden en een 12-cups-muffin bakblik (zie foto) met papertjes bekleden.

Meng bloem, suiker, bakpoeder, koeksoda en zout in een grote kom. Kluts eieren, karnemelk, boter, warm water en vanille in een middelgrote kom. Roer de twee mengsels door elkaar tot een glad beslag ontstaat. Roer 300 gram van de stukjes rabarber er door.

Verdeel het beslag over de cups. Bestrooi de rabarber die nog over is met de grove suiker en verdeel het over de cups.

Bak de muffins in 18 – 20 minuten in de voorverwarmde oven. Breng de muffins over op een rek om iets af te koelen. Serveer warm of bij kamertemperatuur.