Smulweb

Ingrediënten voor 6 personen

1 medium handsinaasappel 225 g verse rabarbers 150 g patent tarwebloem 2 tl bakpoeder (afgestreken) ¼ tl zout 50 g ongezouten roomboter 1 el amandelmeel (of griesmeel) 1 middelgroot ei 75 g donkere basterdsuiker 1 el demerarasuiker of rietsuiker

Tijd:	30-60 min.
Keuken:	Engels
Gang:	Nagerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Ja

Delia Smith's rabarber-sinaasappelmuffins

Smaken van lente en zomer gevangen in deze verse muffins. Kom maar op met de zon!

Hulpmiddelen

6 papieren cakevormpjes muffinvorm taartrooster

Bereidingswijze

-Verwarm de oven voor op 200 °C. - Rasp de oranje schil van de sinaasappel en pers de vrucht uit. -Snijd de rabarber in blokjes van 1.5 cm. -Zeef de bloem, bakpoeder en het zout (hoog) boven een kom. -Smelt de boter en laat licht afkoelen. -Klop in een andere kom het amandelmeel, sinaasappelsap en -rasp, het ei, de bruine basterdsuiker en de gesmolten boter. -Doe het bloemmengsel terug in de zeef en zeef boven het eimengsel. -Spatel het bloemmengsel in ca. 15 sec. door het botermengsel. Klop of roer niet " gewoon spatelen. Spatel de rabarber er snel door (niet roeren). -Zet de papieren muffinvormpjes in de 6 holtes van de vorm. -Verdeel het beslag over de muffinvormpjes. Strooi de demerara- of rietsuiker erover en bak ze ca. 30 min. in het midden van de oven, tot ze mooi gerezen en goudbruin zijn. -Haal de muffins uit de oven en zet ze direct op een taartrooster om af te koelen.