

Sommarmuffins med rabarber och jordgubbar

50 gr rabarber
150 gr jordgubbar
1 tsk pressad citron
1 msk kokossocker

100 gr smör
1,5 dl kokossocker
1 tsk vaniljpulver
2 ägg
2,25 dl mandelmjök (eller annan mjök)
2,5 dl teffmjöl
1 dl mandelmjöl
2 tsk bakpulver
1 tsk kardemumma
En nypa salt



Skiva rabarber tunt och jordgubbar i skivor, lägg i en skål, tillsätt en msk socker och citronsaften, rör om och ställ i kylskåp under tiden som du gör resten.

Smält smöret, häll i mjölken och låt blandningen svalna.

Vispa socker, vaniljsocker och ägg poröst. Tillsätt vätskan och rör om så att det blir en rinnig smet.

Blanda mjöl, bakpulver, kardemumma och en nypa salt i en separat skål, rör ner i smeten. Det gör inget om smeten blir lite klumpig! Häll upp smeten i 14 muffinsformar (ställ gärna formarna i en muffinsplåt så blir de höga och fina) och klicka sedan försiktigt ner jordgubbs- och rabarberrörarna i mitten. Grädda i 200 grader i 15-20 minuter.

