

Muffins met rabarber en amandelcrumble

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

60 gram bloem (+ extra)
100 gram suiker
2 eetlepels bruine suiker
1⁄2 citroen (schil, geraspt)
1⁄2 theelepel fleur de sel
2 druppels amandelextract
4 eetlepels boter (in stukjes)
1 kopje amandelschilfers
3 klontjes boter
360 gram bloem
2 theelepels bakpoeder
1⁄2 theelepel fleur de sel
1⁄4 theelepel bicarbonaat
1 potje zure room
200 gram suiker
100 gram lichtbruine suiker
110 gram arachideolie
2 eetlepels eieren
1 zakje vanillesuiker
2 stengels rabarber (geschild en in stukjes gesneden)

Bereidingswijze

1. **Maak eerste crumble. Meng in kom de bloem, de twee soorten suiker, de citroenschil, het zout en het amandel-extract. Wrijf met je vingers tot klontertjes. Voeg de amandelschilfers toe, meng en zet in de koelkast.**

2. **Verwarm de oven voor op 180 °C. Beboter 2 kleine (2 x 6) of 1 grote muffinplaat (12). Bestrooi met een beetje van de bloem.**

3. **Meng in een kom 300 g van de bloem met het bakpoeder, zout en bicarbonaat.**

4. **Meng in een andere kom de zure room, de twee soorten suiker, de olie, de eieren en de vanillesuiker. Giet dit mengsel bij de droge ingrediënten en meng kort. Meng in een andere kom de rest van de bloem met de rabarberstukjes en voeg toe aan het deeg. Verdeel over de muffinvormen.**

5. **Bestrooi met de crumble. Zet 30 minuten in de oven. Laat 10 minuten afkoelen en haal dan uit de vorm.**