

# Rabarbermuffins med kokos

(6 jumbo eller 10-15 alm.)

**150-200 g. rabarber**

**2 ss. rørsukker**

**100 g. blødt smør**

**200 g. rørsukker**

**3 æg**

**100 g. hvedemel**

**50 g. kokosmel**

1. Skær rabarber i ½ cm tykke skiver og drys med de 2 ss. sukker.
2. Lad det stå og safte i 15-20 minutter. Meget passende mens ovnen varmer.
3. Pisk smør og sukker glat og tilsæt æggene et af gangen.
4. Rør hvedemel og kokosmel i.
5. Vend derefter rabarber i og hæld i muffinsforme. Hæld evt. dejen i en pose, klip et hjørne af og sprøjt dejen ud i formene.
6. Bag 15-20 min. ved 180 grader.