

Rabarberu mafinu pagatavošana

Dārzos jau sparīgi aug rabarberi, laiks tos pielietot gardu un neparastu mafinu pagatavošanai. Šos mafinu gatavo bez govs piena, kas ir liels plus, ja kādam no ģimenes locekļiem tas negaršo. Iepriecini savus mīļos ar gardu un veselīgu pavasara kārumu.

Nepieciešams:

- 3 olas
- cukurs pēc vēlmes (~200g)
- vaniļas cukurs
- eļļa 75g
- auzu piens 250 ml
- 1/2 tējķ. Sodas
- milti pēc vajadzības (jāsanāk pabiezai konsistencei)
- rabarberi (3 vidēji lieli)

Gatavošana:

Bļodā iesit olas, pieber cukuru un vaniļas cukuru un sablenderē. Tad pievieno auzu pienu, sodu un miltus, kā arī eļļu un atkal blenderē. Rabarberus sagriež nelielos kubiciņos, liec atsevišķā bļodā un pārbēr ar cukuru, lai atsulojās. Kēksiņu masai pievieno arī rabarberu sulu un iejauc nedaudz pašus rabarberus. Ja ir nepieciešams, pievieno vēl miltus. Mīklu lej kēksiņu formās, atstājot nedaudz brīvu vietu virspusē, jo tie piepūtīsies. Kad kēksiņi salieti formiņās, tiem pa virsu pārber vēl atlikušos rabarberu gabaliņus. Cep 200 grādos, apmēram vienu stundu.