

Blåbær-muffins med hvid chokolade og melorme

Forfattere:

Louise Stenskrog Christensen, Susanne, Hegelund Andersen og Camilla Louise Pedersen i samarbejde med Agnete Hoffmeyer, Anette Kamuk og Rikke Højer.

Introduktion:

Opskriften er udviklet i forbindelse med, at eleverne skulle tilegne sig viden om nogle af fremtidens fødevarer – nemlig insekter. Lær mere om dette i forløbet *Insekter, orme, tang og planter: Smag på fremtidens fødevarer.*

Ingredienser:

75 g smør
225 g sukker
2 æg
2 dl cremefraiche 18 %
270 g hvedemel
1,5 tsk. bagepulver
1 dl frysetørrede, pulveriserede melorme
150 g blåbær, friske eller frosne
100 g hvid chokolade

Fremgangsmåde:

1. Rør smør og sukker sammen til det er blødt og cremet.
2. Pisk så æggene i et ad gangen, og tilsæt cremefraiche.
3. Sigt hvedemel og bagepulver i dejen, og rør det sammen
4. Tilsæt de pulveriserede melorme, og rør rundt.
5. Kom blåbær og grofthakket hvid chokolade i, og bland forsigtigt.
6. Fordel dejen i smurte muffinforme.
7. Bag dem ca. 30 minutter ved 180 grader C. alm. ovn.
8. Mærk med en pind eller gaffel, om de er bagte - hvis der sidder dej på gafflen, når du trækker den ud, er de stadig ikke bagt nok.
9. Drys eventuelt de færdige muffins med lidt flormelis, eller pynt dem med en citronfrosting – se fremgangsmåden for denne på næste side.



Citron-Flødeostfrosting til pynt

Ingredienser:

90 g usaltet blødt smør (ikke margarine)
75 g flormelis
225 g neutral flødeost
1 tsk. vaniljesukker
4 spsk. citronsaft

Fremgangsmåde:

1. Rør det bløde smør med flormelis og vaniljesukker.
2. Pisk flødeosten og citronsaften i blandingen. Pisk til blandingen er cremet og ensartet.
3. Smør eller sprøjt frosting på jeres muffins.
4. Pynt fx jeres muffins som edderkopper eller larver.

En edderkop: Sliksnørebånd som edderkoppeben og chokoladeknapper som øjne.

En larve: Chokoladeknapper som øjne og næse, sliksnørebånd som mund og to slikkepinde som følehorn.