Blåbærmuffins med hvid chokolade og melorme

Forfattere: Diverse forfattere
Info: Opskriften er udviklet af Louise Stenskrog Christensen, Susanne, Hegelund Andersen og Camilla Louise Pedersen i samarbejde med Agnete Hoffmeyer, Anette Kamuk og Rikke Højer.
Faglige temaer: Insekter

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 Smag på fremtidens fødevarer her i app'en.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Uddybende

Artikel

Insekter og tang – fremtidens fødevarer

Det er ikke hver dag i Danmark, der spises melorme eller tang. Men globalt set har vi knappe ressourcer, og det kan derfor blive nødvendigt i fremtiden at finde nye, alternative fødevarer. Men hvordan smager det egentligt, og hvad kan vi spise fra naturen?

(...)

Læse hele artiklen i app'en lige her.

Kopiark

Kopiark:
Blåbærmuffins med hvid chokolade og melorme (layoutet).pdf

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 gaflen, 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.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

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 frostingen 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.