



Blåbärsmuffins

Mängd: 10 st

Ingredienser

Blåbärssylt

300 g blåbär
250 g syltsocker
½ st citron, saften

Muffinssmeten

115 g smör
100 g mjölk
100 g ägg
225 g socker
160 g mjöl
5 g bakpulver

Så gör du:

Blåbärssylt

Koka alla ingredienser till sylten i två minuter och låt sedan svalna i kylan.

Muffinssmeten

Vispa ägg och socker fluffigt. Smält smöret och tag bort det från värmen. Rör samman mjölken och smöret. Häll försiktigt i smörblandningen med äggen och avsluta med mjöl och bakpulver. Fyll upp smeten i formar till hälften. Fyll en spritspåse med blåbärssylten och spritsa en liten klick i muffinssmeten. Fyll på med lite smet och baka muffinsen på 200°C ca 6-8 min.

MEDOX[®]

i samarbete med Mästerkonditor Daniel Roos

Daniel var en av medlemmarna i Svenska Kocklandslaget som vann Culinary Olympics 2012 i Tyskland. Den mest överlägsna segern i tävlingens mer än 100-åriga historia. Daniel har även de senaste sex åren varit ansvarig för desserten på Nobelbanketten.

För att lyckas med bakverk och desserter är det viktigt att använda bra råvaror. Skillnaden mellan bra och fantastiskt ligger i kvaliteten på råvarorna. T.ex. så väljer jag vilda svenska blåbär som har mycket högre smaker än odlade amerikanska blåbär. Det använde jag också som en viktig ingrediens i Nobeldesserten 2017.

