

Schokoladeherzen

für 24 Muffins oder Herzen

150g weiche Butter

in eine Schüssel geben, rühren, bis sich Spitzchen bilden

130g Zucker

6 Eigelb

1 Prise Salz

dazugeben, rühren, bis die Masse hell und schaumig ist

150g dunkle Schokolade

in heissem Wasser schmelzen, Wasser abgiessen und geschmolzene Schokolade zur Masse geben, rühren

300g gemahlene Mandeln

60g Mehl oder Maizena

1 KL Backpulver

6 Eiweiss

1 Prise Salz

in Massbecher geben, zu Schnee schlagen, zusammen mit dem Mehl, dem Backpulver und den Nüssen vorsichtig unter die Masse heben

Masse in die vorbereiteten Muffinsförmchen füllen

Backen: Backofen auf 200°C vorheizen. Muffins 25 – 30 Min. backen. Garprobe.

Dekoration

Muffins nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoladeglasur überziehen. Eventuell geschlagenen Rahm und Bananenstücke oder Sauerkirschen dazu servieren.

Andrea Schwyn