

## Heidelbeermuffins

Für 12-16 Muffins

### Teig:

125g weiche Butter	in Schüssel geben
125g Zucker	
3 Eier	
1 Prise Salz	zugeben, mit dem Mixer rühren, bis die Masse hell und schaumig ist
½ dl Rahm	zugeben, mischen
150g Mehl	
100g geschälte, gemahlene Mandeln	
1KL Backpulver	alles zugeben, gut mischen
150g Heidelbeeren	zugeben, mischen

Masse mit einem Glacélöffel in die vorbereiteten Muffinsförmchen verteilen.

Hagelzucker	auf den Muffins verteilen
-------------	---------------------------

### Backen:

Im auf 190°C vorgeheizten Ofen 20-25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

## Dunkles Schokolademousse

für 4-6 Personen

### Schokolademousse:

50-70g dunkle Schokolade	im Wasserbad schmelzen
50g Quimiq evtl. wenig Orangenschale oder Williams	zugeben, Masse gut verrühren, auskühlen lassen
2dl Vollrahm	schlagen, zugeben, vorsichtig unterheben, Mousse mind. 1 Std. im Kühlschrank fest werden lassen

**Anrichten:** Mousse in einen Spritzsack füllen und in kleine Gläser dressieren. Mit Schokoladespänen garnieren.

**Tipp:** Das Mousse kann mit gewürfelten, gedämpften Birnen oder mit Orangensalat serviert werden.

## Sauerkirschen-Crème

*Für 4-6 Personen*

### **Crème:**

1 Glas Sauerkirschen (ca. 4dl)

Saft absieben und in Pfanne geben

1 gestr. EL Maizena

1-2 EL Zucker

zugeben, gut verrühren, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, dann auskühlen lassen

2dl Rahm

schlagen, vorsichtig unter die ausgekühlte Crème ziehen, kühl stellen

2EL Mandelsplitter

auf mittlerer Stufe leicht rösten und auskühlen lassen

Crème schichtweise mit den Sauerkirschen in Gläser füllen. Mit den Mandelsplittern garnieren.

**Tipp:** Nach Belieben zu Eieromeletten servieren oder mit Löffelbiscuit in die Gläser füllen.