

# blair witch muffins



1. Heize den Backofen auf 190° C vor und fette ein Muffinblech gut ein.
2. Vermische Mehl, Puddingpulver, Kakaopulver, Backpulver und Natron in einer Schüssel.
3. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker und weiche Butter schaumig schlagen (Mixer), Buttermilch dazurühren.
4. Jetzt das Mehlgemisch dazugeben und unterrühren.
5. Dann fülle den Teig in die Förmchen (nur halbvoll) und drücke je einen Rollo hinein.
6. Jetzt ca. 25 Minuten backen. Anschließend auf einem Teller servieren und geniessen.



240 g Mehl  
 1 Pck. Puddingpulver (Karamell)  
 1 EL Kakaopulver  
 2 TL Backpulver  
 ½ TL Natron  
 1 Ei  
 90 g Zucker  
 100 g Butter, weich  
 250 ml Buttermilch  
 12 Rollo's Süßigkeiten  
 Papier-Muffinförmchen und /  
 oder Muffinbackform  
 Fett für die Form



# Schoko- fluffy



2 Tafeln edle Zartbitterschokolade  
 4 Eier  
 1 Becher Schlagsahne  
 50 g Zucker  
 2-3 EL heißes Wasser  
 (alternativ Kaffee,  
 Orangenlikör, Cognac  
 oder Rum)



1. Zuerst muß die zerkleinerte Schokolade in einem Wasserbad zum Schmelzen gebracht werden.
2. Als nächstes werden die Eier getrennt, das Eiweiß wird mit einem Handmixer steif geschlagen (Prüfung: Schüssel umdrehen, das geschlagene Eiweiß bleibt in der Schüssel!).
3. Ebenso wird die Sahne mit einem Handmixer schaumig geschlagen (kein Sahnesteif verwenden!). Die Sahne und der Eischnee sollten jetzt kühl gestellt werden.
4. Aus dem Eigelb, dem Zucker und dem Wasser bzw. einer anderen Flüssigkeit wird (auch mit dem Mixer) eine schaumige Masse gerührt (der Zucker sollte zergehen und nicht mehr knirschen). In diese Masse wird die geschmolzene Schokolade gegeben und kräftig verrührt.
5. Nun wird das Eiweiß mit einem Schneebesen (nicht mit dem Mixer) langsam und vorsichtig unter die braune Masse gehoben und im Anschluss daran die steif geschlagene Sahne.
6. Die noch recht flüssige Mousse au Chocolat sollte nun portionsweise in kleine Dessertschalen gefüllt und für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank gestellt werden, damit sie eine feste Konsistenz erhält. Vor dem Servieren werden die Dessertschalen rechtzeitig wieder aus dem Kühlschrank genommen, damit die Mousse au Chocolat die Zimmertemperatur annehmen kann.
7. Jetzt ist das Dessert ein wahrer Gaumengenuss und zerschmilzt auf der Zunge...

