

Wir backen Mohr im Hemd à la Opa Leander

ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS:

3 Eigelb	200 g geriebene Haselnüsse
3 Eiweiß	50 g gehackte Haselnüsse
150 g Zucker	150 g geraspelte Zartbitterschokolade
40 g Speiseöl	120 g Mehl
1 Prise Salz	1 TL Backpulver

Schokosauce:

150 g dunkle Schokolade
150 g flüssige Sahne
1 EL Puderzucker

Garnitur:

250 ml geschlagene Sahne



ZUBEREITUNG:

Die Eiweiße steif schlagen, danach in den Kühlschrank geben. Die Eigelbe mit Zucker, Salz und dem Speiseöl mit dem Handmixgerät zu einer Creme schaumig schlagen. Alle Nüsse und die Schokolade dazugeben und verrühren. Backpulver mit dem Mehl vermischen und unter die Crememasse ziehen. Das Eiweiß unterheben.

12 Papier-Backförmchen in 12 Muffinformen (Muffin-Blech) geben. Den Schokoteig auf die Papierförmchen verteilen.

Backzeit: etwa 20 – 25 Minuten bei ca. 180 Grad

Zwischenzeitlich die Sahne in einem beschichteten Topf erwärmen und die zerkleinerte dunkle Schokolade darin schmelzen. Puderzucker unterrühren. Die Sahne für das Topping sehr steif schlagen und kühl stellen.

Die fertigen, noch warmen Muffins auf Teller anrichten, mit der Schokosauce übergießen und einem Klecks Schlagsahne garnieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit mit den ‚Mohren im Hemd‘ à la Opa Leander!

