

Waldbeerentraum

vorgestellt von Sven Hensch

ZUTATEN

Zutaten für die Schokoladen Muffins
(10 Stück)

- 120 g Zucker
- 150 g Ei (3 Stück)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 ml Rapsöl
- 50 ml Wasser
- 180 g Dinkelmehl
- 16 g Backpulver
- 30 g Backkakao

Zutaten für die Joghurt-Sahne

- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Sahne
- 250 g Naturjoghurt
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Sahnestandmittel

Zutaten für das Fruchtgelee

- 150 g Erdbeeren
- 50 g Heidelbeeren
- 20 g Zucker
- 2 g Agar Agar Pulver

Zutaten für die Dekoration

- 5 Erdbeeren
- 10 Heidelbeeren



ZUBEREITUNG

Für den Schoko-Muffin Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Öl und Wasser dazugeben und zum Schluss das gesiebte Mehl, Backpulver und Backkakao unterrühren.

Für die Joghurt-Sahne Joghurt mit Puddingpulver und Vanillezucker verrühren. Zucker mit Sahnesteif vermischen und beim Aufschlagen unter die Schlagsahne geben. Die Sahne vorsichtig unter den Joghurt heben und in einen Spritzbeutel füllen.

Für das Waldfruchtgelee Erdbeeren und Heidelbeeren waschen, das Grün entfernen und die Erdbeeren halbieren. In einen Topf geben, Zucker mit Agar Agar mischen und zu den Früchten geben, bei kleiner Hitze kochen und nach ungefähr vier Minuten vom Herd nehmen.

Zum Schluss das Püree durch ein Sieb streichen und das Gelee mit einem Fülltrichter in eine Silikonform (24 x Halbkugel ca. 2 cm Durchmesser) füllen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Schokoladen-Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Silikonform (10 x Muffins) spritzen und für 25 bis 30 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und in der Hälfte durchschneiden.

Die Waldfruchtgelee-Halbkugeln in die Mitte legen und sechs kleine Tupfen der Joghurt-Sahne drum herum aufspritzen. Dann die obere Muffin-Hälfte wieder auflegen. Den Muffin mit weiteren Tupfen verzieren.

Zum Schluss mit frischen Erdbeeren und Heidelbeeren dekorieren.