|  |
| --- |
| **Toblerone-Mousse** |
| 300 g Toblerone2 Eier1 EL Staubzucker¼ l Sahneev. Birnen oder Bananen | Eier und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren.Toblerone Mousse au Chocolat | Icing SugarTobleronestückchen in eine Schüssel geben und mit kochend heißem Wasser übergießen (ca. 1 Minute), dann das Wasser abgießen. Die geschmolzene Toblerone zur Eier-Zuckermasse geben und rasch unterrühren. Zuletzt die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in Gläser füllen und für mind. 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Nach Belieben mit Birnenstückchen oder Bananenscheiben und Sahne garnieren. |

|  |
| --- |
| **Karotten-Muffins 1X**  |
| 2 Tassen Zucker3 Eier1/4 Tasse Öl3 Tassen Mehl1 P. Backpulver½ TL Natron½ Tasse ger. Nüsse1 Prise Zimt4 Tassen ger. Karotten oder Zucchinievt. mit ½ ger. Apfel ca. 20 g MarzipanLebensmittelfarbe4 EL StaubzuckerZitronensaft | Zucker und Eier schaumig rühren. Alle übrigen Zutaten auf kleiner Stufe unterrühren. (es geht auch ohne Natron)Teig in Muffinsformen (oder Tassen) einfüllen und bei 170°C ca. 20 Minuten backen.Bildergebnis für Karottenmuffins¾ vom Marzipan gelbe und wenig rote Farbe einarbeiten. ¼ davon mit grüner Farbe.Kleine Karotten formen. Staubzucker sieben und wenig Zitronensaft einrühren. Auf die Muffins streichen und mit den Karotten belegen. |

Hier noch 2 Rezepte, die ihr als Nachspeise zum Ostermenü oder mal zwischendurch

machen könnt.