|  |  |
| --- | --- |
| **Toblerone-Mousse** | |
| 300 g Toblerone  2 Eier  1 EL Staubzucker  ¼ l Sahne  ev. 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 Zucker  3 Eier  1/4 Tasse Öl  3 Tassen Mehl  1 P. Backpulver  ½ TL Natron  ½ Tasse ger. Nüsse  1 Prise Zimt  4 Tassen ger. Karotten  oder Zucchini  evt. mit ½ ger. Apfel  ca. 20 g Marzipan  Lebensmittelfarbe  4 EL Staubzucker  Zitronensaft | 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 Karottenmuffins](http://www.google.at/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiG98ilnLnZAhWRPFAKHWOlAsgQjRx6BAgAEAY&url=http://www.mrsflury.com/saftige-karotten-muffins-vegan-2/&psig=AOvVaw0LDiUGBvkaLAcoMoqXSFz9&ust=1519378519444640)  ¾ 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.