

Mohn - Muffins - Böhmisches

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Honig
1	Prise	Salz
4		Eigelb
125	Gramm	Zitronat
75	Gramm	Schokolade
125	Gramm	Feingemahlener Mohn
4		Eiweiß
250	Gramm	Schlagsahne
2-3	Essl.	Preiselbeerkompott

Anleitung:

Butter, Honig, Salz und Eigelb schaumig rühren. Zitronat fein hacken, Schokolade mahlen und beides zusammen mit Mohn unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse ziehen. Etwa 1 El Teig in Förmchen füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 C ca. 1-20 Minuten backen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, Preiselbeerkompott unterrühren. Die Törtchen aus den Förmchen nehmen und die Preiselbeersahne darauf geben.