



Beereneismuffin auf kaltem Fruchtschaum

Zutaten (für sechs Muffins)

3 Eigelb
80 g Puderzucker
200 g geschlagene Sahne
50 g Himbeeren
50 g Blaubeeren
1 TL frisch geriebener Ingwer
½ EL Himbeersirup

2 Eigelb
100 ml Orangensaft
Abrieb einer Orange
60 g Puderzucker

Garnitur:

60 g Himbeeren
60 g Blaubeeren
1 EL Zitronenthymian
4 Minzkrönchen
1 EL Himbeersirup

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Den Boden der Muffinform mit Backpapier auslegen. Himbeeren und Blaubeeren mit frisch geriebenem Ingwer und Himbeersirup gut vermengen, einziehen lassen.

Eigelbe mit Puderzucker schaumig schlagen, geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und marinierte Beeren einrühren. Die Masse in die Muffinform abfüllen, etwas stauchen, für vier bis fünf Stunden in den Froster geben oder am besten die ganze Nacht anziehen lassen.

Eigelbe mit Puderzucker gut schaumig rühren und Orangensaft und Abrieb zufügen. Als Spiegel auf einem flachen Teller angießen. Muffin-Eistörtchen aus der Form nehmen, mittig auf den Spiegel setzen, die Beeren außenherum verteilen und mit Himbeersirup beträufeln. Zum Schluß mit fein geschnittenem Zitronenthymian bestreuen und mit Minzkrönchen garnieren.

Nährwerte pro Muffin

292 kcal - 16 g Fett - 4 g Eiweiß - 34 g Kohlenhydrate - 3 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.