

WILDCHRÜÜTER-MUFFINS GLUTENFREI

mit wildem Blüten- und/oder Samen-Topping

Du benötigst:

Backpapier für den Formenboden

Butter für den Rand

- 200 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade, z.B. Crémant, gehackt
- 6 Eier
- 70 g Zucker
- 3 EL Maisstärke

Auf Wunsch je nach geschmacklicher Richtung:



Brennnesseln, Giersch, wilde Pfefferminze, Zitronenmelisse, Rosenblüten oder was sich grad draussen findet, vor dem Schaumig rühren mit Zucker den Eiern begeben und fein mixen.

Garnitur:

- wenig Kakaopulver, zum Bestäuben
- und/oder Brennnesselsamen und/oder andere getrocknete oder frische Wildkräuter und/oder Blüten nach Belieben

Zubereitung:

- Butter in einer Pfanne schmelzen.
- Schokolade beifügen, unter Rühren schmelzen.
- Auf Wunsch vorab Eier mit gewünschten *Wildchrüütern* oder Blüten fein mixen
- Eier und Zucker rühren, bis die Masse hell ist.
- Maisstärke dazu sieben, mit der Schokolade gut darunter rühren.
- Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und 18-20 Minuten in der Mitte des auf 210°C vorgeheizten Ofens backen.
- Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen oder ganz auskühlen lassen und je nach Saison mit Wildchrüütern, Blüten, getrockneten Samen oder Kakaopulver (oder beidem) garnieren. Reicht für: Backform eckig: 20 cm Länge, 20 cm Breite, ca. 6 cm hoch oder ca. 24 Muffinförmchen

Mehr findest du auf unserer Website: www.wildchrueter-waerchstatt.ch
<https://www.instagram.com/wildchrueterwaerchstatt/>

© Wildchrüüter-Wärchstatt Muotathal