

## Dänische Zitronencreme mit Schokomuffin

Zutaten für 4-6 Personen

Zitronencreme:

4 Blatt Gelatine

2 Bio Zitronen

3 Eier

100 g Zucker

2 ½ dl Halbrahm

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schale der Zitronen fein abreiben und den Saft auspressen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 3 Minuten lang sehr schaumig schlagen.

Gelatine leicht ausdrücken. 5 El Zitronensaft erwärmen und die Gelatine darin nach Packungsanweisung auflösen, dann unter die Ei-Zucker-Creme rühren. Die Zitronenschale zugeben und unterrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. In Schälchen füllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Schokomuffin:

100 g Kochschokolade

100 g Butter

100 g Zucker

3 Eigelb

3 Eiweiss

1 Prise Salz

40 g Mehl

Puderzucker

Butter für die Förmchen

Zucker für die Förmchen

6 feuerfeste Förmchen mit Butter ausfetten, mit Zucker bestreuen, auch die Wände bezuckern.

Schokolade in kleine Stückchen brechen, mit der Butter über dem Wasserbad vorsichtig schmelzen und dann zur Seite stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, die geschmolzene Schokoladen-Butter darunter rühren. Das Mehl darüber sieben und rasch unterheben. Das Eiweiss mit der Prise Salz steif schlagen und in Portionen vorsichtig unterheben.

Die Masse in die Förmchen füllen. Bei 200° C im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

**Weintipp:** Dazu passt ein schöner Dessertwein oder eine Riesling Auslese.

**Aus unserem Sortiment:**

Riesling Tradition, Robert Weil

Furmint, Giefing, Rust

Ricoletto, Zenato

Mauler rosé demi-sec