

## Bohnenmuffin:

3 Eiklar

150 g Zucker

150 g Bohnenpüree

70 g Bitterschokolade

½ Kaffeelöffel Cardamom

3 Dotter

1 EL Vanillezucker



Eiklar mit Zucker schaumig schlagen. Schokolade schmelzen und dazu geben. Das Bohnenpüree ebenfalls kurz unterrühren. Danach Cardamom, Eidotter und Vanillezucker mit in die Schüssel geben und wieder kurz vermengen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 170 °C vorheizen. Nun den Teig in Muffinformen einfüllen und ca. 30 min. backen.

Frosting:

100 g Quimiq cremig rühren.

100 g Butter zimmerwarm flaumig schlagen.

100 g Staubzucker zur Butter geben.

100 g weiße Schokolade erweichen und alle Zutaten miteinander vermischen.

Masse überkühlen lassen, dann auf die Muffins aufdressieren und mit Beeren garnieren.