

## Müsli-Blätterteigrolle

### Zutaten

1 Rolle	Blätterteig, frisch
200 g	Naturjoghurt
3	Eigelb
80 g	gemischtes Müsli
40 g	Mandelstifte, geröstet
2 TL	Vanillezucker

### Zubereitung

- Den Joghurt mit 2 Eigelben und dem Vanillezucker verrühren.
- Anschließend Müsli und Mandelstifte dazu rühren.
- Die Masse dünn auf Blätterteigportionen streichen.
- Das obere Ende mit Eigelb bestreichen und zusammenrollen.
- Auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft ca. 15 Minuten backen.

## Orangen-Basilikum-Mousse

### Zutaten für 4 Portionen

6 Blatt	Gelatine
2	Orangen
4	Eigelb
2	Eier
80 g	Zucker
4 EL	Orangenlikör
60 g	Basilikum
300 g	Joghurt
300 ml	Sahne

### Zubereitung

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orange waschen und die Schale fein abreiben.
- **160 ml Orangensaft** auspressen.
- Orangensaft und -schale, Eigelbe, Eier, Zucker und Orangenlikör in einen Schlagkessel geben.
- Masse über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen 10 Minuten cremig-dicklich aufschlagen.
- Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen.
- Masse kaltstellen, bis sie leicht zu gelieren beginnt.
- Basilikumblätter von den Stielen zupfen, grob schneiden und mit dem Joghurt im Blitzhacker sehr fein pürieren, bis der Joghurt kräftig grün ist.
- Joghurt unter die Orangen-Ei-Masse rühren.
- Sahne steif schlagen und nach und nach unter die Masse heben.
- Mousse in eine Schüssel füllen, mit Klarsichtfolie abdecken u. mind. 4 Stunden kaltstellen.