

# SCHWARZWALDMUFFIN



Fotos: Arne Bicker

Konditorin **Deborah Kuevi** (33) und Gastro-Wissenschaftler **Leonhard Reindl** (35) backen Hüte zum Essen. Nach langen Experimenten liegt nun ein Mini-Bollenhut gut auf der Hand. Der Biss in den verlockend duftenden Hut zaubert einen käsekuchenerdbeerfruchtigen Geschmack auf den Gaumen. „Wir verwenden nur rein natürliche Zutaten“, erklärt Reindl. Gefriergetrocknete Erdbeeren geben dem Minikuchen in Bollenhutform die leuchtend-rote Farbe; das Innere besteht aus Käsekuchenteig.

Die beiden Startupper haben zu ihrem Geschäftsstart mal eben einen Schwarzwaldmuffin erfunden. „Unser Kuchenhut hat aber gar nichts mit der Kirschtorte zu tun“, so Kuevi. Das Gebäckstück sei alkoholfrei und auch als kleine Nascherei für Kinder bestens geeignet. Ihren Bollenhutmuffin wollen die beiden Freiburger über Gastronomie und Handel vertreiben, aber auch in einem eigenen Foodtrailer. Unter der Marke „Milch trifft Mehl“ wollen sie vor allem frische Kuchen und Pizza unters Volk bringen. [www.milch-trifft-mehl.de](http://www.milch-trifft-mehl.de)