



NUSSMUFFINS



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

3 Eigelb

100 g Haselnüsse, gemahlen

250 g Weizenmehl, griffig

0.5 Pkg.

[Päckchen] Backpulver

3 Eiweiss, für Eischnee

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren, Eigelb langsam dazugeben und ca. 5 Minuten schaumig schlagen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit den gemahlenden Nüssen in die Buttermasse einrühren.
4. Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Masse rühren.
5. Aus dem Eiweiss einen Eischnee zubereiten und vorsichtig unter den Teig heben.
6. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.