KAKAOMUFFINS

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
300 g	Weissmehl, griffig
0.5 Pkg. [päckchen]	Backpulver
2 EL	Kakaopulver
2 EL	Kochschokolade, gerieben
3	Eiweiss

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren, Eigelb langsam dazugeben und gemeinsam ca. 5 Minuten sehr schaumig rühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit der Buttermasse vermischen.
4. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und geriebener Schokolade vermengen und in die Masse einrühren.
5. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterheben.
6. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.