



OSTERHASEN-MUFFINS



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DIE MUFFINS

4	Eigelb
150	Zucker
2 cl	Amaretto
1 Prise(n)	Zimt, gemahlen
200 g	Rüebli, geschält
200 g	Mandeln, gerieben
70 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
4	Eiweiss
1 Prise(n)	Salz

FÜR DIE CREME

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
80 g	Weisse Schokolade, geschmolzen
40 g	Halbfettquark
20 g	Puderzucker
0.5	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

FÜR DIE DEKORATION

	Marzipan
	Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Muffins: Eigelb mit 100 g Zucker, Amaretto und Zimt über Wasserdampf schaumig schlagen.
3. Geriebene Rübli mit Mandeln, Mehl und Backpulver vermengen und unter die Eigelbmasse mischen.
4. Eiweiss mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen und unter die Masse heben.
5. Teig in befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: QimiQ Rahm-Basis glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Quark, Puderzucker, Zitronensaft und -schale dazumischen und ca. 30 Minuten kühlen.
7. Creme nochmals gut aufrühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins dressieren.
8. Für die Dekoration: Marzipan mit Lebensmittelfarbe einfärben und beliebige Figuren daraus formen. Muffins damit dekorieren und servieren.