



# KAROTTEN-KÄSE-MUFFINS



## QimiQ VORTEILE

- Back- und tiefkühlstabil
- Muffins bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>2</b>	Ei(er)
<b>25 ml</b>	Olivenöl
<b>50 ml</b>	Milch
	Peterli, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
<b>140 g</b>	Weissmehl
<b>1 EL</b>	Stärke, z.B. Maizena
<b>5 g</b>	Backpulver
<b>150 g</b>	Rüebli, gerieben
<b>75 g</b>	KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffinblechs befeuchten oder Papierförmchen einsetzen.
2. QimiQ glatt rühren. Eier, Öl, Milch, Peterlie und Gewürze dazumischen.
3. Mehl, Maizena, Backpulver, Karotten und Käse vermengen, zur QimiQ Mischung geben und alles gut vermischen.
4. Masse in das vorbereitete Muffinblech einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.