



# KÜRBISKERNMUFFINS (QSB)



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Emulgiert mit Öl
- Flaumige Konsistenz
- Backstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

### FÜR DIE MUFFINS

**125 g**

2 Ei(er)

**1 EL** Kürbiskernöl

**50 ml** Milch

Salz und Pfeffer

**140 g** Weissmehl, glatt

**0.5 Pkg.** Backpulver

**150 g** Kürbis, gerieben

**50 g** Kürbiskerne, gerieben

**80 g** KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

### FÜR DEN KÜRBISKERNDIP

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**65 ml** Kürbiskernöl

**0.5** Zitrone(n), Saft davon

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Muffins: QimiQ Saucenbasis mit Eier, Öl, Milch und Gewürze gut vermischen.
3. Mehl, Backpulver, Kürbis, Kürbiskerne und Käse vermengen und zur QimiQ Masse mischen.
4. Mischung in die Muffinform einfüllen und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.
5. Für den Kürbiskerndip: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
6. Muffins mit dem Kürbiskerndip servieren.