



# OSTERHASEN-MUFFINS



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Backwaren bleiben länger saftig
- Flaumige Konsistenz



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

### FÜR DIE MUFFINS

<b>250 g</b>	
<b>4</b>	Eigelb
<b>150 g</b>	Zucker
<b>0.5</b>	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>2 cl</b>	Amaretto
<b>1 Prise(n)</b>	Zimt, gemahlen
<b>200 g</b>	Rüebli, geschält
<b>200 g</b>	Mandeln, gerieben
<b>70 g</b>	Dinkelmehl
<b>0.5 Pkg.</b>	Backpulver
<b>5</b>	Eiweiss
<b>1 Prise(n)</b>	Salz

### FÜR DIE CREME

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>80 g</b>	Weisse Schokolade, geschmolzen
<b>40 g</b>	Halbfettquark
<b>20 g</b>	Puderzucker
<b>0.5</b>	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, Orangensaft und -schale, Amaretto und Zimt über Wasserdampf schaumig schlagen. QimiQ Classic einrühren.
3. Geriebene Karotten mit Mandeln, Dinkelmehl und Backpulver vermengen und unter die Eigelbmasse mischen.
4. Geriebene Karotten mit Mandeln, Dinkelmehl und Backpulver vermengen und unter die Eigelbmasse mischen.
5. Teig in befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Topfen, Staubzucker, Zitronensaft und -schale dazumischen und die Masse 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.