



KÜRBISKERNMUFFINS



QimiQ VORTEILE

- Emulgiert mit Öl
- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE MUFFINS

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
2	Ei(er)
1 EL	Kürbiskernöl
50 ml	Milch
	Salz und Pfeffer
140 g	Weizenmehl Type 480
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 (Ober-und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Muffins: QimiQ glatt rühren. Eier, Öl, Milch und Gewürze dazumischen.
3. Mehl, Backpulver, Kürbis, Kürbiskerne und Käse vermengen und zur QimiQ Masse mischen.
4. Mischung in befettete Muffinformen füllen 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.