



# SPARGEL-HAFERFLOCKEN-MUFFINS



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

## Tipps

Mit knackigem Blattsalat servieren.

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

**250 g**

5 Ei(er)

**120 g** Frischkäse

**250 g** Spargeln, gekocht

**80 g** Butter, geschmolzen

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**150 g** Weissmehl

**125 g** Haferflocken

**0.5 Pkg.** Backpulver

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis, Eier, Frischkäse, Spargel, flüssiger Butter und Gewürze gemeinsam mit einem Stabmixer pürieren.
2. Mehl mit Haferflocken und Backpulver vermengen und unter die Masse rühren.
3. Muffin-Formen ausfetten und die Masse einfüllen. Bei 170°C ca. 20 Minuten backen.
4. Masse in befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.