



SPARGEL-HAFERFLOCKEN-MUFFINS



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Backwaren bleiben länger saftig
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

250 g QimiQ Rahm-Basis

5 Ei(er)

120 g Frischkäse

250 g Spargeln, gekocht

80 g Butter, flüssig

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

150 g Weismehl

125 g Haferflocken

0.5 Pkg.

[packer!] Backpulver

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Classic, Eier, Frischkäse, Spargel, flüssiger Butter und Gewürze gemeinsam mit einem Stabmixer pürieren.
3. Mehl mit Haferflocken und Backpulver vermengen und unter die Masse rühren.
4. Masse in befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.