



# HEIDELBEERMUFFINS



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Back- und tiefkühlstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 14 STÜCK

<b>125 g</b>	
<b>120 g</b>	Butter
<b>200 g</b>	Zucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>14 g</b>	Vanillezucker
<b>2 EL</b>	Pflanzenöl
<b>3</b>	Eigelb
<b>0.5 TL</b>	Zitronenschale, gerieben
<b>3</b>	Eiweiss
<b>270 g</b>	Weizenmehl
<b>8 g</b>	Backpulver
<b>150 g</b>	Heidelbeeren, frisch oder tiefgekühlt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Butter mit der Hälfte vom Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb einzeln unterrühren und das Öl dazumischen.
3. QimiQ Saucenbasis und Zitronenschale dazumischen.
4. Eiweiss mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen.
5. Mehl mit Backpulver vermengen und in die QimiQ Mischung sieben. Geschlagenes Eiweiss dazugeben und alles vorsichtig vermischen.
6. Heidelbeeren vorsichtig unterheben.
7. Teig in befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.