



# WEISSE SCHOKOLADE-HEIDELBEER-MUFFINS



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Back- und tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

<b>125 g</b>	
<b>120 g</b>	Butter
<b>80 g</b>	Weisse Schokolade
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>3</b>	Eigelb
<b>3</b>	Eiweiss
<b>200 g</b>	Zucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>270 g</b>	Weissmehl
<b>0.5 Pkg.</b>	Backpulver
<b>0.5 TL</b>	Zitronenschale, gerieben
<b>150 g</b>	Heidelbeeren, frisch oder tiefgekühlt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Butter, weisse Schokolade und Vanillezucker zusammen über Wasserdampf schmelzen.
3. Eigelb dazugeben und zügig unterrühren.
4. Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen.
5. Mehl mit Backpulver und Zitronenschale vermengen und zur QimiQ Mischung geben. Geschlagenes Eiweiss dazugeben und alles vorsichtig vermischen.
6. Heidelbeeren vorsichtig unterheben.
7. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
8. content not maintained in this language