



WEISSE SCHOKOLADE-HEIDELBEER-MUFFINS



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

125 g	
120 g	Butter
80 g	Weisse Schokolade
1 Pkg.	Vanillezucker
3	Eigelb
3	Eiweiss
200 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
270 g	Weissmehl
0.5 Pkg.	Backpulver
0.5 TL	Zitronenschale, gerieben
150 g	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