



KOKOSMUFFINS

QimiQ VORTEILE

- Besonders lockerer und saftiger Teig
- Weniger Eier und Butter erforderlich
- Leichter Genuss mit weniger Cholesterin



ZUTATEN FÜR 14 STÜCK

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Butter
200 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
3	Eigelb
100 g	Kokosraspel
250 g	Doppelgriffiges Mehl Type 480
0.5 Pkg.	Backpulver
3	Eiweiss

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker in der Mixfix 3,5 L verrühren. Eigelb langsam dazugeben und gemeinsam ca. 5 Minuten sehr schaumig rühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic löffelweise einrühren. Kokosflocken dazumischen.
4. Mehl mit Backpulver vermischen und mit dem Kunststoff-Schneebeesen unter die Muffin-Masse mischen.
5. Aus dem Eiweiß einen Eischnee zubereiten und vorsichtig unter den Teig heben.
6. Den Teig mit Hilfe des großen Dressiersets in 2 Easyplus Muffinsräder einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.