



# KOKOSMUFFINS

## QimiQ VORTEILE

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



## ZUTATEN FÜR 14 STÜCK

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