



# NUSSMUFFINS IM THERMOMIX



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

**250 g**

**100 g** Haselnüsse

**3** Eiweiss, für Eischnee

**130 g** Butter, weich

**200 g** Zucker

**1 Pkg.**

**[päckchen]** Vanillezucker

**3** Eigelb

**220 g** Weizenmehl, griffig

**0.5 Pkg.**

**[päckchen]** Backpulver

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Haselnüsse in den Mixtopf geben, 10 Sek./ Stufe 7 reiben, umfüllen und den Mixtopf ausspülen.
3. Rührhaufsatz einsetzen, Eiweiss 2 Min./ Stufe 4 steif schlagen, umfüllen und den Mixtopf ausspülen.
4. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und mit dem Rührhaufsatz verrühren. Ungekühltes QimiQ dazugeben und glatt rühren. Eigelb langsam dazugeben und ca. 5 Minuten schaumig schlagen.
5. Gemahlene Nüsse auf Stufe 1 in die Buttermasse einrühren.
6. Mehl mit Backpulver vermengen und auf Stufe 1 unter die Masse rühren.
7. Eischnee auf Stufe 1 vorsichtig unter den Teig heben.
8. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.