



# AFFENMUFFINS



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Glasuren brechen nicht beim Schneiden



15



leicht

## Tipps

### ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

<b>250 g</b>	
<b>250 g</b>	Weissmehl
<b>0.5 Pkg.</b>	
<b>[Päckchen]</b>	Backpulver
<b>100 g</b>	Zucker
<b>Prise(n)</b>	Salz
<b>50 g</b>	Schokoladewürfeli
<b>2</b>	Ei(er)
<b>200 ml</b>	Milch
<b>2</b>	Banane(n), zerdrückt
<b>100 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>100 g</b>	Zartbitterschokolade, gehackt
<b>36</b>	Oblaten Ø 40 mm

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190° C (Ober-Unterhitze) vorheizen. Ein Muffinblech einfetten.
2. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Schokoladewürfeli in eine Schüssel geben und vermischen.
3. Eier in einer Schüssel leicht verquirlen. Milch, QimiQ Classic und Bananen dazugeben und gut verrühren.
4. Die Mehlmischung zur QimiQ-Mischung geben und vorsichtig mit einem Kochlöffel verrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
5. Den Teig sofort in die Muffinformen einfüllen und ca. 20 Minuten goldgelb backen. Die Muffins 5 Minuten ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen.
6. Für die Schokoladeglasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Muffins damit bestreichen (ca. 2 TL Glasur übrig lassen).
7. Ein Holzstäbchen in die Glasur tauchen. Für das Gesicht auf 12 Oblaten einen Mund und auf 12 Oblaten Augen zeichnen und die Oblaten auf die Muffins kleben.
8. Für die Ohren 12 Oblaten halbieren. Auf den Muffins auf beiden Seiten einen Schnitt machen und die halbierten Oblaten einstecken.