



NUSSMUFFINS MIT DINKELMEHL



QimiQ AVANTAGES

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



15

INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Beurre, mou
200 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
3	Jaune(s) d'œuf
100 g	Noisettes, moulues
230 g	Dinkelvollkornmehl
0.5 paquet	Levure chimique
3	Blanc(s) d'œuf

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren, Eigelb langsam dazugeben und ca. 5 Minuten schaumig schlagen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit den gemahlene Nüssen in die Buttermasse einrühren.
4. Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Masse rühren.
5. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
6. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.