



# KAKAOMUFFINS



## 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** Sucre vanillé

**3** Jaune(s) d'œuf

**300 g** Farine, griffig

**0.5** Levure chimique

**2 cs** Poudre de cacao

**2 cs** Kochschokolade\_Chocolat , râpée

**3** Blanc(s) d'œuf

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren, Eidotter langsam dazugeben und gemeinsam ca. 5 Minuten sehr schaumig rühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit der Buttermasse vermischen.
4. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und geriebener Schokolade vermengen und in die Masse einrühren.
5. Aus dem Eiklar einen Eischnee zubereiten und vorsichtig unterheben.
6. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.