



SPARGEL-HAFERFLOCKEN-MUFFINS



QimiQ AVANTAGES

- Backwaren bleiben länger saftig
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



Tipps

Mit knackigem Blattsalat servieren.

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

250 g

5 Œuf(s)

120 g Fromage frais

250 g Asperges, cuit

80 g Beurre, fondu

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

150 g Farine

125 g Haferflocken

0.5 paquet Levure chimique

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Eier, Frischkäse, Spargel, geschmolzene Butter und Gewürze zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
3. Mehl mit Haferflocken und Backpulver gut vermischen und zügig in die QimiQ Mischung rühren.
4. Masse in befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.