



# NUSSMUFFINS IM THERMOMIX\_MUFFINS AUX NOIX AU THERMOMIX



## QimiQ AVANTAGES

- Backwaren bleiben länger saftig\_La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust\_Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden\_Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité



15



## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

**250 g**

**100 g** Noisettes

**3** Blanc(s) d'œuf, für Eischnee

**130 g** Beurre, mou

**200 g** Sucre

**1** Sucre vanillé

**3** Jaune(s) d'œuf

**220 g** Farine de blé, griffig

**0.5** Levure chimique

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.\_Préchauffer le four à 180° C (chaleur de voûte et de sole).
2. Haselnüsse in den Mixtopf geben, 10 Sek./ Stufe 7 reiben, umfüllen und den Mixtopf ausspülen.\_Mettre les noisettes dans le bol du mixeur, râper pendant 10 sec. / vitesse 7, transvaser et rincer le bol du mixeur.
3. Rührhaufsatz einsetzen, Eiklar 2 Min./ Stufe 4 steif schlagen, umfüllen und den Mixtopf ausspülen.\_Insérer l'accessoire pour battre, monter les blancs d'œufs en neige ferme pendant 2 minutes à la vitesse 4, transvaser et rincer le bol du mixeur.
4. Butter, Zucker und Vanillezucker ohne Rührhaufsatz in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 3,5 verrühren. Rührhaufsatz einsetzen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und glatt rühren. Eidotter langsam dazugeben und ca. 5 Minuten schaumig schlagen.  
\_ Mettre le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans le bol du mixeur sans l'accessoire mélangeur et mélanger pendant 20 secondes/vitesse 3,5. Insérer l'accessoire mélangeur. Ajouter la base pour sauce QimiQ et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter lentement les jaunes d'œufs et battre en mousse pendant environ 5 minutes.
5. Gemahlene Nüsse auf Stufe 1 in die Buttermasse einrühren.\_Incorporer les noix moulues à la masse de beurre à l'étape 1.
6. Mehl mit Backpulver vermengen und auf Stufe 1 unter die Masse rühren.\_Mélanger la farine et la levure chimique et les incorporer à la masse en tournant à la vitesse 1.
7. Eischnee auf Stufe 1 vorsichtig unter den Teig heben.\_Incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte à la vitesse 1.
8. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.\_Tapisser un moule à muffins de petits moules en papier, verser 1 cuillère à soupe de pâte dans chaque moule et faire cuire pendant environ 20 minutes dans le four préchauffé.