



# OSTERHASEN-MUFFINS



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

### FÜR DIE MUFFINS

4	Eigelb
150	Zucker
2 cl	Amaretto
1 Prise(n)	Zimt, gemahlen
200 g	Karotten, geschält
200 g	Mandeln, gerieben
70 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
4	Eiweiß
1 Prise(n)	Salz

### FÜR DIE CREME

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
80 g	Weißer Schokolade, geschmolzen
40 g	Topfen / Quark 10 % Fett
20 g	Staubzucker
0.5	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

### FÜR DIE DEKORATION

	Marzipan
	Lebensmittelfarbe

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Muffins: Eigelb mit 100 g Zucker, Amaretto und Zimt über Wasserdampf schaumig schlagen.
3. Geriebene Karotten mit Mandeln, Mehl und Backpulver vermengen und unter die Eigelbmasse mischen.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen und unter die Masse heben.
5. Teig in befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Topfen, Staubzucker, Zitronensaft und -schale dazumischen und ca. 30 Minuten kühlen.
7. Creme nochmals gut aufrühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins dressieren.
8. Für die Dekoration: Marzipan mit Lebensmittelfarbe einfärben und beliebige Figuren daraus formen. Muffins damit dekorieren und servieren.