



KAROTTEN-KÄSE-MUFFINS



QimiQ VORTEILE

- Back- und tiefkühlstabil
- Muffins bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

2 Ei(er)

25 ml Olivenöl

50 ml Milch

Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

140 g Mehl

1 EL Maisstärke

5 g Backpulver

150 g Karotten, gerieben

75 g Emmentaler, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffinblechs befeuchten oder Papierförmchen einsetzen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier, Öl, Milch, Petersilie und Gewürze dazumischen.
3. Mehl, Stärke, Backpulver, Karotten und Käse vermengen, zur QimiQ Mischung geben und alles gut vermischen.
4. Masse in das vorbereitete Muffinblech einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.