



MUFFINS



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eigelb

300 g Mehl, griffig

0.5 Pkg. Backpulver

3 Eiweiß

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren, Eigelb 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 vermengen und in die Masse einrühren.
5. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.
6. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.