



# 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 Sahne-Basis

**2** Ei(er)

**25 ml** Olivenöl

**50 ml** Milch

Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

**140 g** Mehl

**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 befetten oder Papierförmchen einsetzen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Eier, Öl, Milch, Petersilie und Gewürze gut vermischen.
3. Mehl, 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.