



# NUSSMUFFINS MIT DINKELMEHL



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**100 g** Butter, weich

**180 g** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

**4** Eigelb

**100 g** Haselnüsse, gemahlen

**150 g** Dinkelvollkornmehl

**0.5 Pkg.** Backpulver

**4** Eiweiß

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren, Eigelb langsam dazugeben und ca. 5 Minuten schaumig schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis und die Nüsse in die Buttermasse einrühren.
4. Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Masse rühren.
5. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
6. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.