



OSTERHASEN-MUFFINS



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Backwaren bleiben länger saftig
- Flaumige Konsistenz



25



mittel

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE MUFFINS

250 g	QimiQ Sahne-Basis
4	Eigelb
150 g	Zucker
0.5	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
2 cl	Amaretto
1 Prise(n)	Zimt, gemahlen
200 g	Karotten, geschält
200 g	Mandeln, gerieben
70 g	Dinkelmehl
0.5 Pkg.	Backpulver
5	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, Orangensaft und -schale, Amaretto und Zimt über Wasserdampf schaumig schlagen. QimiQ Saucenbasis einrühren.
3. Geriebene Karotten mit Mandeln, Dinkelmehl 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 die Masse 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.