



KÜRBISKERNMUFFINS



QimiQ VORTEILE

- Emulgiert mit Öl
- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE MUFFINS

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

2 Ei(er)

1 EL Kürbiskernöl

50 ml Milch

Salz und Pfeffer

140 g Weizenmehl Type 480

0.5 Pkg. Backpulver

150 g Kürbis, gerieben

50 g Kürbiskerne, gerieben

80 g Emmentaler, gerieben

FÜR DEN KÜRBISKERNDIP

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

65 ml Kürbiskernöl

0.5 Zitrone(n), Saft davon

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Muffins: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier, Öl, Milch und Gewürze dazumischen.
3. Mehl, Backpulver, Kürbis, Kürbiskerne und Käse vermengen und zur QimiQ Masse mischen.
4. Mischung in befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.
5. Für den Kürbiskerndip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
6. Muffins mit dem Kürbiskerndip servieren.