



# BANANEN-WALNUSS-MINIMUFFINS MTI FRISCHKÄSEFÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

- Füllungen werden fester und stabiler
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 3340 G

### FÜR DIE MUFFINS

<b>100 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>3</b>	Ei(er)
<b>2.5</b>	Banane(n), püriert
<b>120 g</b>	Zucker
<b>10 g</b>	Vanillezucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>15 g</b>	Canola Öl
<b>320 g</b>	Weizenvollkornmehl
<b>237 g</b>	Haferflocken
<b>60 g</b>	Walnüsse, geröstet, gehackt
<b>4.3 g</b>	Backpulver

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>450 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>700 g</b>	Frischkäse, ungekühlt
<b>200 g</b>	Naturjoghurt
<b>6</b>	Ei(er)
<b>300 g</b>	Zucker
<b>50 g</b>	Bananenpüree
<b>65 g</b>	Maisstärke
<b>105 ml</b>	Zitronensaft
<b>4 g</b>	Zitronenschale

## ZUBEREITUNG

1. Für die Muffins: QimiQ Saucenbasis mit Eier, Bananen, Zucker, Vanillezucker, Salz und Öl gut vermischen.
2. Mehl, Haferflocken, Walnüsse und Backpulver vermengen und zur QimiQ Masse mischen.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse dazugeben und nochmal glatt rühren.
4. Restliche Zutaten dazumischen.
5. Teig in befettete Muffinformen füllen, mit einem Löffel eine Mulde hineindrücken und die Füllung in die Mitte setzen.
6. Im Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) backen.
7. Mit Staubzucker bestäuben und servieren.