



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

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

FÜR DIE FÜLLUNG

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