



SPARGEL-HAFERFLOCKEN-MUFFINS



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

Tipps

Mit knackigem Blattsalat servieren.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

250 g QimiQ Sahne-Basis

5 Ei(er)

120 g Frischkäse

250 g Spargel, gekocht

80 g Butter, geschmolzen

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

150 g Mehl

125 g Haferflocken

0.5 Pkg. Backpulver

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Eier, Frischkäse, Spargel, geschmolzene Butter und Gewürze zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
3. Mehl mit Haferflocken und Backpulver gut vermischen und zügig in die QimiQ Mischung rühren.
4. Masse in befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.