



HEIDELBEERMUFFINS



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Back- und tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 14 STÜCK

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
120 g	Butter
200 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
14 g	Vanillezucker
2 EL	Pflanzenöl
3	Eigelb
0.5 TL	Zitronenschale, gerieben
3	Eiweiß
270 g	Weizenmehl
8 g	Backpulver
150 g	Heidelbeeren, frisch oder tiefgekühlt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Butter mit der Hälfte vom Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb einzeln unterrühren und das Öl dazumischen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zitronenschale und Buttermischung dazumischen.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen.
5. Mehl mit Backpulver vermengen und in die QimiQ Mischung sieben. Geschlagenes Eiweiß dazugeben und alles vorsichtig vermischen.
6. Heidelbeeren vorsichtig unterheben.
7. Teig in befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.