



NUSSMUFFINS IM THERMOMIX



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

250 g QimiQ Sahne-Basis

100 g Haselnüsse

3 Eiweiß, für Eischnee

130 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

3 Eigelb

220 g Weizenmehl, griffig

0.5 Pkg.

[Päckchen] Backpulver

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Haselnüsse in den Mixtopf geben, 10 Sek./ Stufe 7 reiben, umfüllen und den Mixtopf ausspülen.
3. Rühraufsatz einsetzen, Eiklar 2 Min./ Stufe 4 steif schlagen, umfüllen und den Mixtopf ausspülen.
4. Butter, Zucker und Vanillezucker ohne Rühraufsatz in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 3,5 verrühren. Rühraufsatz einsetzen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und glatt rühren. Eidotter langsam dazugeben und ca. 5 Minuten schaumig schlagen.
5. Gemahlene Nüsse auf Stufe 1 in die Buttermasse einrühren.
6. Mehl mit Backpulver vermengen und auf Stufe 1 unter die Masse rühren.
7. Eischnee auf Stufe 1 vorsichtig unter den Teig heben.
8. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.