



AFFENMUFFINS



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Glasuren brechen nicht beim Schneiden



15



leicht

Tipps

Je reifer die Banane ist, desto weniger Zucker wird benötigt.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

250 g QimiQ Sahne-Basis

250 g Mehl

0.5 Pkg.

[Päckchen] Backpulver

100 g Zucker

Prise(n) Salz

50 g Schokoladelinsen

2 Ei(er)

200 ml Milch

2 Banane(n), zerdrückt

DEKORATION:

100 g QimiQ Classic

100 g Zartbitterschokolade, gehackt

36 Oblaten Ø 40 mm

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190° C (Ober-Unterhitze) vorheizen. Ein Muffinblech einfetten.
2. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Schokoladelinsen in eine Schüssel geben und vermischen.
3. Eier in einer Schüssel leicht verquirlen. Milch, QimiQ Sahne-Basis und die Bananen dazugeben und gut verrühren.
4. Die Mehlmischung zur QimiQ-Mischung geben und vorsichtig mit einem Kochlöffel verrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
5. Den Teig sofort in die Muffinformen einfüllen und ca. 20 Minuten goldgelb backen. Die Muffins 5 Minuten ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen.
6. Für die Schokoladeglasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Muffins damit bestreichen (ca. 2 TL Glasur übrig lassen).
7. Ein Holzstäbchen in die Glasur tauchen. Für das Gesicht auf 12 Oblaten einen Mund und auf 12 Oblaten Augen zeichnen und die Oblaten auf die Muffins kleben.
8. Für die Ohren 12 Oblaten halbieren. Auf den Muffins auf beiden Seiten einen Schnitt machen und die halbierten Oblaten einstecken.