



KOKOSMUFFINS

QimiQ **BENEFITS**

- Besonders lockerer und saftiger Teig
- Weniger Eier und Butter erforderlich
- Leichter Genuss mit weniger Cholesterin



INGREDIENTS FOR 14 SERVINGS

250 g	QimiQ Classic, unchilled
100 g	Butter
200 g	Sugar
1 package	Vanilla sugar
3	Egg yolk(s)
100 g	Coconut flakes
250 g	Double-grip flour type 480
0.5 package	Baking powder
3	Egg white(s)

METHOD

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker in der Mixfix 3,5 L verrühren. Eigelb langsam dazugeben und gemeinsam ca. 5 Minuten sehr schaumig rühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic löffelweise einrühren. Kokosflocken dazumischen.
4. Mehl mit Backpulver vermischen und mit dem Kunststoff-Schneebeisen unter die Muffin-Masse mischen.
5. Aus dem Eiweiß einen Eischnee zubereiten und vorsichtig unter den Teig heben.
6. Den Teig mit Hilfe des großen Dressiersets in 2 Easyplus Muffinsräder einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.