NUSSMUFFINS

QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Beurre, mou
200 g	Sucre
1 sachet(s)	Sucre vanillé
3	Jaune(s) d'œuf
100 g	Noisettes, moulues
250 g	Farine de blé, griffig
0.5 sachet(s)	Levure chimique
3	Blanc(s) d'œuf, pour le blanc d'œuf monté en neige

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren, Eidotter langsam dazugeben und ca. 5 Minuten schaumig schlagen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit den gemahlenen Nüssen in die Buttermasse einrühren.
4. Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Masse rühren.
5. Aus dem Eiklar einen Eischnee zubereiten und vorsichtig unter den Teig heben.
6. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.