



NUSSMUFFINS



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 24

250 g	QimiQ Classic,
100 g	Burro,
200 g	Zucchero
1	Zucchero vanigliato
3	Tuorlo d'uovo
100 g	Nocciole,
250 g	Farina di frumento, griffig
0.5	Livieto
3	Bianco dell'uovo, für Eischnee

PREPARAZIONE

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 gemahlene 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.