



# KOKOSMUFFINS

## QimiQ **BENEFITS**

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



## INGREDIENTS FOR 14 SERVINGS

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, room temperature
<b>100 g</b>	Butter
<b>200 g</b>	Sugar
<b>1 package</b>	Vanilla sugar
<b>3</b>	Egg yolk(s)
<b>100 g</b>	Coconut flakes
<b>250 g</b>	Coarse flour, type 480
<b>0.5 package</b>	Baking powder
<b>3</b>	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.