

## Birnen - Muffin mit Preiselbeersahne

Zutaten für: 12 Portionen

1-2		Birnen (350g)
2	Essl.	Zitronensaft
160	Gramm	Butter
300	Gramm	Mehl
120	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz, Zimt
1	Teel.	Backpulver
2		Eier ( Größe M)
130	ml	V - Milch

### AUSERDEM

---

1		Muffin Blech mit 12 Mulden oder 24 Papierförmchen Butter zum einfetten
2-3	Essl.	Preiselbeeren (aus dem Glas)
200	Gramm	Geschlagene Sahne

### Anleitung:

Preis der Zutaten ca.5.10€

Backofen auf 200Grad C stellen (Vorheizen).Muffinblech fetten oder je 2 Muffinpapierförmchen ineinander stellen und auf ein Backblech stellen.Birnen Schälen,vierteln,entkernen,Die Vierteln quer in Blättchen schneiden mit Zitronensaft beträufeln.Butter schm,elzen und abkühlen lassen. Mehl,Zucker,Vanillezucker´mit Salz,Zimt und Backpulver mischen.Butter mit Eiern und Milch in einer großen Schüssel verquirlen.Mehlmischung mit einem Kochlöffel nach und nach zugeben.Birnen unterheben.Teig in die Mulden des Muffinbleches oder die Papierförmchen füllen und im Backofen bei etwa 180-200Grad. Umluft 160Grad 20-25min. backen.

Kurz vor dem servieren: Preiselbeeren abtropfen lassen.Sahne steif schlagen und die Preiselbeeren unterheben.Sahne auf den Muffin´s verteilen. Pro Stück 320 kcal/1340kj, 35g Kohlenhydrate,5g Eiweiß, 18g Fett