

## Birnen - Muffins 1 - 3

Zutaten für: 3 Portionen

|     |       |                |
|-----|-------|----------------|
| 3   |       | Birnen         |
| 250 | Gramm | Butter         |
| 200 | Gramm | Zucker         |
| 4   |       | Eier           |
| 1   | Pack. | Vanillinzucker |
| 150 | ml    | Milch          |
| 400 | Gramm | Mehl           |
| 1   | Teel. | Backpulver     |
| 2   | Essl. | Hagelzucker    |

### Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Birnen waschen, schälen und in Stück schneiden. Butter, Zucker, nach und nach Eier, Vanillinzucker und Milch schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Birnenstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen, mit dem Hagelzucker bestreuen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

### Variante 2

Zutaten: 3 Birnen 120 g Butter 2 Eier 180 g saure Sahne 50 g Honig 280 g Mehl ¼ Teelöffel Backpulver 1 Prise Salz

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Birnen waschen, schälen und reiben. Butter, Eier, saure Sahne, Birnenmus und Honig verrühren. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und vorsichtig unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 Minuten backen.

### Variante 3

Zutaten: 3 Birnen 2 Esslöffel Zitronensaft 175 g Mehl 1 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 30 g Haferflocken 50 g Rosinen 120 g Butter 75 g Zucker 1 Ei 1 Prise Salz 1 Prise Zimt

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Birnen waschen, schälen und mit Zitronensaft beträufeln. Zwei Birnen in kleine Stückchen schneiden und eine Birne raspeln. Mehl, Backpulver, Natron, Haferflocken und Rosinen in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Ei, Salz, Zimt und Birnenmus schaumig schlagen. Mehlgemisch und Birnenstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.