

Birnen - Rollo - Muffeins

Zutaten für: 12 Stück

2	Pack.	(a 52 g) "Rolo", Pralinen mit Toffeefüllung
250	Gramm	Birnen
4-5	Essl.	Zitronensaft
125	Gramm	Butter
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin- Zucker
		Salz
3		Eier (Größe M)
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
75	ml	Milch
1	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

1. Rolos, bis auf 6 Pralinen, halbieren]], Birnen halbieren entkernen, bis auf 1 Hälfte würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Butter, Zucker, Vanillin- Zucker Lind Salz verrühren. Eier einzeln unterrühren Mehl und Backpulver vermischen. Abwechselnd mit der Milch unterrühren. Birnen mit halbierten Rolos unter den Teig heben.

2. Je 2 Papiermanschetten in je eine, Mulde einer Muffeinform setzen. Teig darin verteilen. Bei 175 _C 20 - 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Muffeins aus Mulden heben, mit Puderzucker bestäuben. Mit Rolo und Birnenspalten verzieren.

Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 260 kcal., E 4 g, F 13 9, KH 319