

Hier und heute

Birnen-Schoko-Muffins

In seinen unkomplizierten Birnen-Schoko-Muffins kombiniert Konditormeister Marcel Seeger das Saisonobst mit Zartbitterschokolade.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine 12er-Muffinform

Zutaten Birnen-Schoko-Muffins

- 125 g Zucker
- 20 ml Wasser
- 100 ml Apfelsaft
- 125 g weiche Butter
- 2 Eier (Gr. M)
- 2 kleine Birnen
- 225 g Mehl (Type 550)
- 75 g Zucker
- 75 g Zartbitterschokolade, gehackt (alternativ Kuvertüre)
- 6 g Backpulver

Zubereitung

Die Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen und auf ein Backblech stellen. Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zucker in einem Topf mit dem Wasser aufkochen und karamellisieren. Dann den Karamell mit Apfelsaft ablöschen und Topf sofort mit einem Deckel abdecken. Nach einem kurzen Moment den Deckel entfernen und dann unter Rühren die Zucker-Saftmischung erneut erhitzen und auflösen. Dann die Butter zufügen, schmelzen und die Mischung auskühlen lassen.

Das Mehl mit den 75 g Zucker, der gehackten Schokolade und dem Backpulver vermischen. Die Birnen schälen und grob reiben. Birnenraspel und Eier unter die ausgekühlte Karamellmasse rühren. Anschließend die Mehlmischung zugeben und alles zu einem Muffinteig verbinden. Den fertigen Teig mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle oder einem Eisportionierer oder Löffel auf den Muffinförmchen verteilen und dann die Muffinform in den vorgeheizten Backofen geben. Die Muffins 20 bis 25 Minuten backen und dann in der Form auskühlen lassen.

Tipps

- Der Deckel schützt beim Karamellisieren vor dem heißen Dampf, der beim Ablöschen entsteht.
- Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Zutaten für die Dekoration

- 200 g geschlagene Sahne
- 2 kleine Birnen
- 1 Prise Zimt

Zubereitung

Die Birnen in schmale Streifen schneiden. Die abgekühlten Muffins aus der Form nehmen und auf jeden Muffin mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle einen Tupfen aufgeschlagene

Hier und heute

Sahne mit einer Prise Zimt versetzt aufdressieren. Mit frisch geschnittenen Birnenstreifen nach Belieben ausdekorieren.