

Hier und heute

Schnelle Birnenmuffins

Karamell trifft Birne: Theresa Knipschids raffinierte Muffins mit im Sud gegarten Birnen sind schnell gemacht und ein echter Hingucker.

Rezept

Schnelle Birnenmuffins

von Theresa Knipschild für 12 Stück

Zutaten für den Sud

- 1 l Apfelsaft
- 12 kleine Birnen oder 6 größere
- 1 Stange Zimt oder ¼ TL Zimt
- optional ¼ TL Lebkuchengewürz
- Saft einer Zitrone

Für den Teig

- 100 g weiche Karamellbonbons, z. B. Soft Karamell, Fudge
- 150 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- ¼ TL Zimt
- Mark einer halben Vanilleschote
- 2 Eier
- 180 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 1 TL Backpulver
- 60 ml Milch
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die kleinen Birnen schälen, aber den Stiel an der Birne lassen. Wenn große Birnen verwendet werden, die Birnen je nachdem halbieren oder vierteln. Das Kerngehäuse von unten mit einem Kugelausstecher oder kleinem Löffel entfernen. Die Birnen mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Apfelsaft mit Zimt und/oder Lebkuchengewürz aufkochen. Die Birnen je nach Größe circa 15-20 Minuten garen lassen. Die Birnen sollen nicht zu weich werden. Die Birnen aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen. Der abgekühlte Saft kann mit Sprudelwasser als Schorle getrunken werden. In der Zwischenzeit die weichen Karamellbonbons mit einem Messer fein hacken.

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder die Mulden einfetten und mehlieren.

Weiche Butter, Zucker, Zimt, Vanillemark und Salz mit dem elektrischen Handrührer oder der Küchenmaschine aufschlagen. Die Eier verquirlen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zu der Mischung geben. Milch zugeben und zügig zu einem Teig vermischen. Zum Schluss die gehackten Karamellbonbons unterheben. Den Teig gleichmäßig in die Backkapseln verteilen und jeweils in die Mitte eine Birne setzen. Bei vorgeheiztem Backofen und 180 °C Umluft circa 25-30 Minuten backen. Falls Teig oder Birne zu dunkel werden, die Temperatur leicht reduzieren. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.