

Muffins Rezepte

Roquefort Birnen Muffins

Anzahl: 48 Stück

Gattung: Backen, Birne, Feste, Käse, Milchprodukte, Muffin, Obst

400 g	Mehl (Type 1050)	1/2	geh. TL Kräutersalz
4	geh. TL Backpulver, gestrichen	200 g	Gorgonzola, gehackt
200 g	Walnüsse, gehackt	500 g	feste Birnen
1	geh. TL schwarzer Pfeffer aus der - Mühle	2	Eier

1/8 l Walnussöl (oder neutrales Öl) 1/8 l Buttermilch Zutaten für 48 Mini-Muffins Das Mehl mit Backpulver mischen. Nüsse, Pfeffer, Salz und Gorgonzola unterziehen. Die Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen und Birnen in Stückchen schneiden.

Eier mit Öl und Buttermilch verquirlen, unter den Mehlmix rühren und zum Schluss die Birnenstückchen unterziehen. Mini-Muffinsförmchen einfetten und knapp mit dem Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 12 Minuten backen.

Tipp: Die Menge ergibt etwa 24 große Muffins - die Backzeit verlängert sich auf etwa 20 Minuten.