

# Birnen-Cranberry-Muffins

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

40 g getrocknete Cranberrys  
20 ml Obstler

### Cranberry-All-in-Masse:

200 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Prise Salz  
160 g Zucker  
3 Eier (Größe M)  
125 g Joghurt  
80 g gehackte Zartbitterkuvertüre  
vorbereitete Cranberrys  
230 g abgetropfte, klein geschnittene Kompottbirnen

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

### Zum Verzieren:

10 g Dr. Oetker Nuss Nougat  
20 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

## 1 Zum Vorbereiten:

Cranberrys mit Obstler verrühren und verschlossen ca. 3 Std. stehen lassen. .

## 2 Cranberry-All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zitronenschale, Vanille- Zucker, Salz, Zucker, Eier und Joghurt dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 3 Min. aufschlagen. Kuvertüre, Cranberrys und Birnen unterrühren.

## 3 Die Masse in eine befettete, bemehlte Muffinform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

## 4 Zum Bestreuen:

Die erkalten Muffins mit Staubzucker bestreuen.



5 Zum Verzieren:

Nuss-Nougat mit Glasur verrühren, in ein Spritztütchen füllen und die Muffins damit verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Cranberrys schmecken auch Rum-Rosinen oder Preiselbeeren köstlich.

