

Birnen-Mohn-Muffins

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Joghurt-Sandmasse:

140 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 EL Williams-Christ-Birnengeist
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
160 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
125 g Joghurt
25 g Mohnsamen

Birnenbelag:

2 kleine halbierte, entkernte Birnen

Zum Bestreichen:

70 g heiße Marillenmarmelade
2 EL Williams-Christ-Birnengeist

1 Joghurt-Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Schnaps und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Joghurt und Mohn unterrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

3 Birnen-Belag:

Die Birnenhälften in dünne Spalten schneiden und schräg in die Masse stecken.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

5 Zum Bestreichen:

Marmelade mit Schnaps verrühren und die erkalteten Muffins damit bestreichen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Williams (Birnenschnaps) kann man auch Birnensaft verwenden.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33