

Rezept

Birnen-Crumble-Muffins

Ein Rezept von Birnen-Crumble-Muffins, am 24.01.2025

Zutaten

- | | |
|---|----------------------------|
| 1 fertig ausgerollter Blätterteig (ca. 250 g; Tiefkühltheke) | 2 reife Birnen |
| 1 Päckchen Vanillezucker | 50 g Mandelstifte |
| 100 g Zucker | 100 g Mehl |
| 1 12er-Muffinblech | 100 g weiche Butter |
| | Fett für das Blech |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Blätterteig mit der Schere in 12 Stücke schneiden, in die Blechvertiefungen drücken. Birnen schälen, vierteln, entkernen und quer in Scheiben schneiden. Mit Mandelstiften und Vanillezucker vermischen.
2. Mehl mit Zucker und Butter mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Die Hälfte der Streusel mit den Birnen mischen und in die Vertiefungen geben. Restliche Streusel darüber streuen.
3. Muffins im heißen Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen.