

## Rezept

# Birnen-Gewürz-Muffins

Ein Rezept von Birnen-Gewürz-Muffins, am 14.12.2025

## Zutaten

<b>100 g</b>	getrocknete Softbirnen	<b>1 EL</b>	Rosinen
<b>100 g</b>	Haferflocken	<b>250 g</b>	Mehl
<b>2 TL</b>	Backpulver	<b>1 TL</b>	Zimtpulver
	¼ TL Kardamompulver		Salz
<b>100 ml</b>	neutrales Öl	<b>4 EL</b>	Birnendicksaft
<b>2</b>	Eier	<b>200 ml</b>	Buttermilch
<b>1</b>	12er-Muffinblech		Fett für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Birnen klein würfeln. 1 EL Birnenwürfel mit Rosinen und 3 EL Haferflocken mischen, beiseite stellen. Mehl mit Backpulver, restlichen Haferflocken, Gewürzen und 2 Prisen Salz mischen.
2. Öl mit Birnendicksaft, Eiern und Buttermilch verrühren. Birnenwürfel und Mehlmischung zügig unterrühren. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Beiseite gestellte Birnenmischung auf den Muffins verteilen und Muffins weitere 10 Min. backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann vorsichtig aus den Formen lösen.