

Rezept

Birnen-Gorgonzola-Muffins

Ein Rezept von Birnen-Gorgonzola-Muffins, am 18.12.2025

Zutaten

1	große reife Birne (ca. 250 g)	200 g	Mehl
1 TL	Salz	1 TL	Backpulver
1 TL	Natron	1 TL	getrockneter Thymian
100 g	Gorgonzola	100 g	Butter
200 g	saure Sahne	2	Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine 24er-Mini-Muffins-Form (à 4,5 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Birne waschen, schälen und ohne Kerngehäuse klein würfeln. Mehl, Salz, Backpulver, Natron und Thymian in einer Schüssel mischen. Den Gorgonzola in 24 kleine Würfel schneiden.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Butter schmelzen lassen, die Vertiefungen der Muffinsform mit etwas Butter einpinseln. Den Rest mit saurer Sahne und den Eiern verquirlen. Die Eiermischung und Birnenwürfel schnell unter die Mehlmischung rühren.
3. Je 1 gehäuften TL Teig in jede Vertiefung geben, 1 Gorgonzolawürfel in die Mitte setzen, mit 1 weiteren TL Teig bedecken. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. backen. Herausnehmen und 5 Min. in der Form abkühlen lassen. Die Minimuffins herauslösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.