

## Rezept

# Birnen-Gorgonzola-Muffins

Ein Rezept von Birnen-Gorgonzola-Muffins, am 10.06.2023

## Zutaten

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