

## Rezept

# Birnen-Gorgonzola-Muffins

Ein Rezept von Birnen-Gorgonzola-Muffins, am 18.12.2025

## 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.