

Rezept

Mini-Birnenkuchen

Ein Rezept von Mini-Birnenkuchen, am 27.04.2024

Zutaten

3 Birnenhälften (aus der Dose)	180 g weiche Butter
180 g Puderzucker	1 EL Zitronensaft
4 Eier (M)	180 g Mehl
2 EL Speisestärke	1 TL Backpulver

Ausserdem

- 12** Muffin-Papierförmchen oder Backförmchen aus Silikon

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal, 15 g F, 4 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Förmchen auf ein Backblech stellen. Die Birnenhälften in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen, dann der Länge nach in vier Spalten schneiden.

2. Butter und Puderzucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig verrühren. Zitronensaft und Eier unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unter die Creme rühren.

3. Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und je eine Birnenspalte mit der Wölbung nach oben hineinstecken. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.