

Rezept

## Mini-Birnenkuchen

Ein Rezept von Mini-Birnenkuchen, am 16.05.2025

### Zutaten

<b>3</b> Birnenhälften (aus der Dose)	<b>180 g</b> weiche Butter
<b>180 g</b> Puderzucker	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>4</b> Eier (M)	<b>180 g</b> Mehl
<b>2 EL</b> Speisestärke	<b>1 TL</b> 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.