

Rezept

Quitten-Muffins

Ein Rezept von Quitten-Muffins, am 21.05.2025

Zutaten

| | |
|--|--|
| 3/4 Becher getrocknete Feigen (100 g) | 3 EL Weinbrand |
| 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm) | 100 g Butter |
| 2 Eier | 1/3 Becher Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml) |
| 3/4 Becher Quittengelee | 1 1/2 Becher Mehl, Type 405 |
| 2 TL Backpulver | 3 EL Milch |
| 1 Prise Salz | 12 Papier-Backförmchen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinsblech (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Blechvertiefungen mit Papier-Backförmchen auslegen. Die Feigen mit dem Weinbrand übergießen. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Die Feigen mit der braunen Butter pürieren und mit ½ Becher Quittengelee und dem Ingwer in die Eigelbmasse rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren und die Milch zufügen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und behutsam unter die Masse ziehen.
3. Den Teig in die Papierförmchen füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen. Das restliche Quittengelee erwärmen und die Muffins damit überziehen. Leicht abgekühlt aus den Formen lösen.