

Muffins aux poires

Ergibt 10 Muffins

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Für 10 Muffinsförmchen von je ca. 1 dl Inhalt, gefettet, bemehlt

Zutaten:

120 g Butter	1/2 Zitrone
2 Eier	250 g Mehl
1 Prise Salz	140 g Zucker
3 EL Baileys	2 TL Backpulver
2 EL Milch	wenig Puderzucker
2 Birnen	
(z.B. Gute Luise)	

Zubereitung:

1. Butter mit dem Handrührgerät weich rühren. Eier und alle Zutaten bis und mit Milch begeben, weiterrühren bis die Masse heller ist.
2. Birnen in Würfeli schneiden, Zitrone auspressen, Birnen damit beträufeln, unter die Eimasse mischen.
3. Mehl, Zucker und Backpulver mischen, unter die Masse rühren. Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.
4. Auf dem Warmhalterost bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel ca. 25 Min. backen. Förmchen gelegentlich drehen, sodass die Muffins gleichmässig gebacken werden.
5. Muffins etwas abkühlen, aus den Förmchen nehmen, auf einem Gitter vollständig auskühlen.
6. Birnen-Muffins mit Puderzucker bestäuben.

Pour 10 muffins

Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson: env. 25 min

Pour 10 moules à muffins d'env. 1 dl de contenance chacun, graissés, farinés

Ingrédients:

120 g de beurre	1/2 citron
2 œufs	250 g de farine
1 pincée de sel	140 g de sucre
3 cs de Baileys	2 cc de levure chimique
2 cs de lait	un peu de sucre glace
2 poires	
(p.ex. Louise Bonne)	

Préparation:

1. Battre le beurre en pommade avec le batteur électrique. Ajouter les œufs et le reste des ingrédients, y compris le lait, continuer de fouetter jusqu'à ce que la masse blanchisse.
2. Couper les poires en dés, presser le citron, en arroser les poires, incorporer à la masse aux œufs.
3. Mélanger la farine, le sucre et la levure chimique, incorporer à la masse. Répartir la pâte dans les moules préparés.
4. Cuire sur la grille de mijotage avec le couvercle fermé et à feu doux env. 25 minutes. Tourner les moules de temps en temps, de sorte que les muffins cuisent de façon homogène.
5. Laisser tiédir les muffins, démouler, laisser refroidir entièrement sur une grille.
6. Saupoudrer les muffins aux poires de sucre glace.

Birnen- Muffins

Immer mit geschlossenem
Deckel grillieren.
Toujours griller avec le
couvercle fermé.

