



Birnen-Zimt-Muffins

Zutaten (für ca. 12 Muffins):

- 2 reife Birnen, geschält und gewürfelt
- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 80 ml Pflanzenöl oder geschmolzene Butter
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- Optional: Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Zimt und Salz in einer Schüssel vermengen.
3. Eier, Milch und Öl in einer anderen Schüssel verrühren. Die feuchten Zutaten zu den trockenen geben und kurz vermischen.
4. Die Birnenwürfel vorsichtig unterheben.
5. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und ca. 20–25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
6. Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

🌟 Tipp:

Lauwarm serviert mit einem Klecks Rahm oder Vanilleeis besonders lecker.