



Savarin-Muffins

Autor des Rezepts:

Keine Beschreibung vorhanden



Rezept Zutatenliste

-

200 g Mehl

-

1/4 TL Salz

-

3 EL Zucker

-

1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt

-

50 g Butter oder Margarine

-

1 dl Milch, lauwarm

-

2 EL Birnensaft

-

1 Ei, verklopft



Birnen:

-

2 dl Birnensaft

-

1 dl Wasser

-

4 EL Rohzucker

-

1 Birne (z.B. Gute Luise), geschält, entkernt, in Schnitzen

Zubereitungsanweisung

Zubereitung Muffins

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
2. Hefe und alle Zutaten bis und mit Ei begeben, gut mischen.
3. Den Teig mit einer Holzkelle klopfen oder mit den Knethaken des Handrührgerätes so lange bearbeiten, bis er glatt ist und Blasen wirft.
4. Teig in die vorbereiteten (gefetteten) Muffinblechvertiefungen verteilen, bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde bis knapp unter den Formenrand aufgehen lassen.
5. Ofen auf 200° C erhitzen.
6. Ca. 20 Minuten in der unteren Hälfte des Backofens backen. Herausnehmen, 5-10 Minuten auskühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Zubereitung Birnen:

1. Birnensaft und Wasser mit Zucker in einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Schnitze begeben, knapp weich köcheln, herausnehmen.
 2. Die Hälfte des Sirups in die Muffinblechvertiefungen verteilen und die noch warmen Muffins wieder hineingeben.
 3. Den restlichen Sirup darüber giessen, ca. 15 Minuten stehen lassen, bis der Sirup aufgesaugt ist.
 4. Muffins aus dem Blech nehmen, je zweimal einschneiden, Birnenschnitze dekorativ hineinstecken.
-

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
-------------------------	-------	---------------------------	---------



Savarin-Muffins

<http://www.muffin-welt.de>

Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	