



Birne-Helene-Muffins

Autor des Rezepts: unbekanntem Spender



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 200 ml Milch
-
- 100 g Zucker
-
- 200 g Mehl
-
- 80 ml Öl
-
- 1 Ei
-
- 1 Vanilleschote
-
- 2 TL Backpulver
-
- 1 prise Salz
-



2-3 EL Schockotropfen

-

200 g geschälte und klein gehackte Birnen

Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 200° C vorheizen, Blech vorbereiten
2. Milch mit Vanilleschote und -mark aufkochen und abkühlen lassen
3. Ei mit Zucker, Öl und Vanillemilch verrühren
4. Birnen dazugeben
5. In der 2. Schüsse Mehl sieben mit Backpulver und Salz mischen
6. " Trockene" Zutaten zu " nassen" Zutaten geben und kurz mit einer Gabel vermengen bis das Mehl nicht mehr zu sehen ist
7. Muffinform füllen und 20-25 Minuten backen

1.

Anmerkungen

Tipp: (mir aber zu süß!)

Mit Zartbitterkuvertüre bestreichen

| | | | |
|-------------------------|-----------------|---------------------------|--------|
| Zubereitungszeit | 15 Min | Schwierigkeitsgrad | normal |
| Portionen | zwölf Portionen | Sonstige Menge | |
| Land/Region | | Kosten pro Portion | |