# Birnen-Muffins

***Zutaten:***

2 saftige Williams-Christ-Birnen *(und wegen des Saftgehalts der Birnen weniger Milch)*
1 Ei
80 ml Pflanzencreme
110 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
220 g Weizenmehl Type 405
30 g Stärkemehl
1/2 TL Natron
1 1/2 TL Backpulver
230 ml Milch
2 cl Birnenbrand
40 g Kakao-Pulver *(daher wieder etwas mehr Zucker)*

***Zubereitung:***

Den "feuchten" Anteil mischen. Den "trockenen" Teil dazugeben; erst kurz bevor der Teig homogen vermischt ist, werden die kleingeschnittenen Birnen vorsichtig eingerührt. Ca. 25 Minuten bei 180° Celsius backen.

*Tipp: Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.*