



## 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.*