



## Genießen

**Stefanie Biedermann**

**Donnerstag, 16.01.2025**

**Pikante Birnenmuffins mit Gorgonzola**

**Für 12 Stück**

### **Zutaten:**

#### **Für die Muffins:**

2 frische Birnen (ca. 250 g)  
0,5 Bund Petersilie  
0,5 Bund Schnittlauch  
100 g Butter  
150 g Gorgonzola  
150 g Weizenmehl (Type 405)  
100 g gemahlene Mandeln  
2 TL Backpulver  
125 g Crème fraîche  
2 Eier (Größe M)

#### **Außerdem:**

Muffinblech mit 12 Mulden  
12 Muffin-Papierförmchen

### **Zubereitung:**

1. Die Papierförmchen in die Mulden des Bleches setzen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
  2. Birnen abbrausen, trocknen, schälen und vierteln. Kerngehäuse aus den Birnenvierteln entfernen. Birnenviertel in 1 cm große Würfel schneiden.
- Stefanies Tipp:** Sie können auch Birnenhälften aus der Dose (abgetropft, 230 g) verwenden.
3. Petersilie und Schnittlauch abbrausen und trockenschütteln. Abgezupfte Petersilienblättchen fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
  4. Butter und Gorgonzola in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei gelegentlich umrühren.
  5. Mehl, Mandeln und Backpulver in einer Schüssel von Hand mit einem Schneebesen mischen.
  6. Butter-Käse-Mischung in eine Schüssel geben. Nacheinander Crème fraîche, Eier und Kräuter von Hand mit dem Schneebesen unterrühren.
  7. Mehlmischung kurz unter die Butter-Käse-Mischung rühren. Birnenwürfel mit einem Silikonschaber unterheben.
  8. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.
  9. Muffins im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 30 Minuten backen.
  10. Birnenmuffins im Blech auf einem Gitter abkühlen lassen und am besten lauwarm servieren.