

Rezept für Fassbind

BIRNEN-MUFFIN MIT PARFÜMIERTEM VIEILLE POIRE-RAHM

Dazu braucht's 8 Briocheformen von 10 cm Ø

Ergibt 8 Portionen

Zutaten:

8 kleine Birnen
8 Würfelzucker
1 dl Vieille Poire von **Fassbind**
Sud:
8 dl Wasser
100 gr Zucker
Muffins:
125 gr weiche Margarine
3 Eier
125 gr Zucker
1 Prise Salz
1 Beutelchen Vanillezucker (Bourbon)
2 dl Milch
250 gr Mehl
60 gr Schokoladenpulver
1 Beutelchen Backpulver
wenig gehobelte Mandeln, leicht zerdrückt
Nach Belieben:
2 dl Vollrahm (Sahne), steif geschlagen
2 cl Vieille Poire von **Fassbind**
etwas Puderzucker zum Süßen

Zubereitung:

1. Die Birnen schälen, den Stil dabei nicht entfernen.
2. In einer hohen Pfanne das Wasser mit dem Zucker aufkochen, die Birnen hinein geben und zugedeckt auf mittlerer Stufe 10 min weich kochen.
3. Nun die Birnen rausnehmen und etwas abkühlen lassen. Danach leicht neben dem Stil halbieren und das Kerngehäuse vorsichtig entfernen. Das geht am besten mit einem Kugelausstecher.
4. Die Würfelzucker kurz in den Vieille Poire tunken und in die entstandene Vertiefung geben. Die Birne wieder zusammefügen und zur Seite legen.
5. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen, die Förmchen einfetten und leicht bemehlen.
6. In einer Schüssel die Margarine mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis sich Spitzchen bilden. Die Eier, den Zucker und das Salz beifügen und rühren, bis die Masse hell ist.
7. Nun den Vanillezucker, die Milch, das Schokoladenpulver und das Mehl zugeben und unterrühren. Am Schluss das Backpulver beigeben und nur kurz aber gut untermischen.
8. Die Masse nun in die Förmchen verteilen (je ca. 2 EL), die Birnen hineinsetzen und die zerkrümelten Mandeln darüber streuen.
9. Backen: Umluft 180 Grad/mittlere Rille/20-25 min (Nadelprobe machen) Danach die Birnen-Muffins auf einem Gitter auskühlen lassen. (Nach etwa 5 min lösen sie sich am besten aus der Form)
10. Für den Rahm; unter den frisch geschlagenen Schlagrahm (Sahne), den Vieille Poire und etwas Puderzucker untermischen und zu den Muffins servieren.

Die Muffins schmecken frisch am besten. Haltbar: 2 Tage, gut in Alufolie gewickelt.

Eine Rezeptkreation von Belinda Kern (Eat, letters and deco) für Fassbind.

