

Birnen-Küchlein

für 12 Stück

(36 Muffinpapierförmchen, immer drei ineinander gestellt, oder ein Muffinblech mit 12 Förmchen)

Zutaten

- 100 g Butter, cremig weich
- 6 Esslöffel Birnendicksaft (Birnel)
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 200 g Ruchmehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Mandeln
- 3 reife Birnen, ca. 300 g (z.B. Williams oder Gute Luise)
- Puderzucker, nach Belieben

Zubereitung

Butter, Birnendicksaft und Salz in eine Schüssel geben. Mit dem Schwingbesen cremig rühren. Die Eier dazumischen und zu einer cremigen Masse schwingen.

Mehl und Backpulver zusammen vermischen und zur Buttermasse sieben, zu einem Teig mischen.

Die Birnen halbieren, entkernen und quer in feine Scheibchen schneiden. Die Mandeln grob hacken.

Die Muffinpapierchen auf ein Backofenblech oder in ein Muffinblech stellen. Den Teig mit zwei Löffeln in die Förmchen füllen bis sie halb voll sind.

Die Mandeln auf den Teig streuen und die Birnenscheibchen dachziegelartig in den Teig stecken.

In der unteren Hälfte des auf 190 Grad vorgeheizten Ofens (Ober- und Unterhitze) während ca. 20 Minuten hellbraun backen.

Die Küchlein aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

