



Mein Stück Natur

## Karamellierte Birne an Preiselbeeren & Käse-Muffins

Rezept von  
Michaela Sönnichsen

Dessert

### ZUTATEN

#### Karamellisierten Birnen

- 3 EL Zucker
- Zitronensaft
- 150 ml Wasser
- 3 Birnen
- ein wenig Vanilleextrakt
- 5 EL Preiselbeerkompott
- 3-4 Scheiben Heinrichsthaler Elbländer Natur und Nussig

#### Käse-Muffins (hier glutenfrei, geht aber natürlich auch mit Weizenmehl)

- 150 g glutenfreies Mehl
- 75 ml Buttermilch
- 1/2 TL Salz
- 50 ml Olivenöl
- 1 Ei
- 2 TL Backpulver
- 80 g Heinrichsthaler Gouda Portion

### ZUBEREITUNG

ca. 90 min

### ZUBEREITUNG

#### Karamellierte Birnen

Die Birnen waschen, halbieren, entkernen und ein wenig mit Zitronensaft einpinseln. In einer flachen, großen Pfanne den Zucker mit dem Wasser und ein wenig Zitronensaft karamellisieren lassen.

Nun die Birnen durch die Zuckermasse ziehen (mein Dessert ist auch für die Kids, hier also ruhig großzügig sein). Die ausgehöhlte Mitte mit Preiselbeerkompott befüllen (ebenfalls reichlich).

Jetzt kommen die Birnen-Hälften auf das Backblech und werden mit in Streifen geschnittenem Käse belegt. Für 15-20 Minuten bei 180 Grad ab in den Ofen.

#### Käse-Muffins

Das Ei mit dem Olivenöl und der Buttermilch verquirlen. Mehl mit Salz und Backpulver verrühren und dann mit dem Rest vermischen. Alles ein wenig durchkneten, bis die richtige Konsistenz erreicht ist (nicht zu fest, nicht zu flüssig - bei glutenfreien Rezepten kann man auch gut mit Milch arbeiten, wenn der Teig zu fest ist). Anschließend mit der Reibe Gouda-Käse hinzufügen und alles noch einmal verrühren.

Muffin-Förmchen befüllen und dann dürfen sie für ca. 25 Minuten bei 180 Grad im Backofen „wachsen“.

Vor dem Servieren alles ein wenig abkühlen lassen.

