

Informationsbüro Australische Macadamias



Birnen-Schinken-Muffin

Zutaten für 12 Portionen:

12	Scheiben hauchfein geschnittenen Frühstücksschinken (160g) ersatzweise Bacon
3	reife saftige Birnen
70 g	Australische Macadamianüsse gesalzene
1 Bund	Schnittlauch
8 Zweige	Thymian
1	unbehandelte Zitrone
100 g	Butter
2	Eier
175 ml	Birnensaft
¼ TL	Salz
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver



Zubereitung:

Die Förmchen eines Muffinblechs gut einfetten. Förmchen mit jeweils einer Scheibe Frühstücksschinken in auslegen.

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Saft auspressen und die Birnenspalten damit beträufeln. Australische Macadamianüsse grob hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Butter in einen Topf geben und bei geringer Hitze schmelzen, dabei nicht heiß werden lassen.

Eier, Birnensaft, Zitronenschale und Salz in eine Rührschüssel geben und verrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mehlgemisch, Kräuter, flüssige Butter und die Hälfte Macadamia zufügen und kurz unterrühren.

Teig in die Muffinförmchen geben. Jeweils einige Birnenspalten in die Muffins stecken. Restliche Macadamia darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 175°(Gas Stufe 3 und Umluft 160°) ca. 20-25 Minuten backen.