# Pekan-Birnen-Muffins mit Cranberries



Ich wünsche euch allen ein frohes neues Jahr 2020 und hoffe, es wird ein gesundes und glückliches Jahr(zehnt) sein. Wie schrieb mir ein Freund: „Lass uns goldene 20er daraus machen!“ Ja, das finde ich einen schönen Vorsatz.
Und kulinarisch beginnt dieses Jahr mit goldbraunen Muffins! Habt ihr Lust?

Vor einigen Tagen entdeckte Naschkater beim Einkaufen eine Pekan-Cranberry-Mischung und war hellauf begeistert. Mittlerweile ist die dritte Tüte offen und auch ich habe mich ein bisschen neu verliebt in Pekannüsse.



Bevor ich für eine knappe Woche (unter anderem beruflich) nach München fahre, wollte ich meinen letzten freien Tag zuhause noch mal zum backen nutzen. Ich wollte gerne etwas zum

Mitnehmen haben, denn Reisen macht ja immer hungrig und die Fahrt dauert gute 5 Stunden.
Da sind Muffins ja immer wunderbar geeignet. Also entschied ich mich für Muffins mit Birnen, denn die sind noch regional erhältlich und schmecken wunderbar in Kuchen, und gab noch gehackte Pekannüsse und Cranberries dazu – eine köstliche Mischung!

Der Teig ist gut zur Hälfte mit Vollkornmehl gemacht und ich kann hier nur empfehlen, den Dinkel vor dem Backen frisch zu mahlen. Wer keine Mühle zuhause hat, kann das auch direkt nach dem Kauf im Bioladen oder -supermarkt tun. Es lohnt sich, denn der Teig schmeckt dann herrlich nussig und wird außen schön knusprig.

**Für 12–14 Muffins:**

120 g Dinkel-Vollkornmehl
140 g Dinkelmehl Type 630
2 TL Backpulver
½ TL Natron
1 TL Zimt
60 g gehackte Pekannüsse und Cranberries (ca. 2/3 + 1/3)
1 Ei
120 g Zucker
250 g Buttermilch
100 g weiche bis flüssige Margarine
2 feste Birnen

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die gehackten Nüsse und Beeren unterrühren. Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Formen des Muffinblechs einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
Das Ei mit dem Zucker, der Buttermilch und der Margarine verrühren und dann die Mehlmischung unterrühren. Die Birnenwürfel unterheben und den Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen.
Die Muffins ca. 20–25 Minuten backen, bis sie goldbraun und

gar sind (zur Sicherheit Stäbchenprobe machen). In den Formen etwas abkühlen lassen, dann herauslösen.



Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!

Eure Judith