



# LUDWIG'S WEINPROBE

WIR EMPFEHLEN WEIN SEIT 1692

# Rezepttipp

Fiorella-Blätterteigmuffins mit Erdbeer-Birnenfüllung



Ca. 60 Minuten



Mittel

## Zutaten für 4 Portionen

300 g Fiorella di Tomino  
200 g Erdbeermarmelade  
1 frischer Blätterteig  
2 Birnen (ca. 300 g)  
75 g Walnusskerne  
1 Zweig Rosmarin  
Fett und Mehl für das Muffinblech



## Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.
2. Die Birnen waschen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Walnusskerne grob hacken. Den Rosmarinzwig waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Den Fiorella di Tomino würfeln und mit der Birne, den Walnüssen und Rosmarin mischen und die Erdbeermarmelade unterheben.
3. Die Muffinform einfetten und bemehlen. Den Blätterteig etwas ausrollen und in 12 Quadrate à ca. 11 cm schneiden. Damit die Muffinförmchen auslegen. Die Füllung in die Mulden verteilen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene (Ober-/Unterhitze: 200 °C) 25–30 Minuten backen.

