

Fiorella-Blätterteigmuffins mit Erdbeer-Birnenfüllung

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

300 g **Fiorella di Tomino**
 250 g Schwartau Extra Konfitüre
 Erdbeere
 4 Scheiben (300 g) tiefgefrorener
 Blätterteig
 2 Birnen (ca. 300 g)
 75 g Walnuskerne
 1 Zweig Rosmarin
 Fett und Mehl für das Muffinblech



ZUBEREITUNG:

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, sofort herausnehmen und auskühlen lassen.
2. Birnen waschen, trockentupfen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnen würfeln. Walnuskerne grob hacken. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Fiorella di Tomino würfeln und mit der Birne, den Walnüssen und Rosmarin mischen und Schwartau Extra Erdbeere unterheben.
3. Blätterteigscheiben mit wenig kaltem Wasser anfeuchten, aufeinanderlegen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck (ca. 33 x 44 cm) ausrollen. Teigplatte in 12 Quadrate à ca. 11 cm schneiden und die Mulden damit auslegen. Füllung in die Mulden verteilen und im vorgeheizten Backofen, unterste Schiene (E-Herd: 200 °C) 25–30 Minuten backen. Fertige Muffins 5–10 Minuten abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und auf einer Platte anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT:

Ca. 1 Stunde.

319 kcal/1333 kJ E 6, F 23, KH 23