

Birnen-Zimt Häferlkuchen

Ein leckeres Dessert für die kalte Jahreszeit, das jeden verzaubert.



Zutatenliste für ca. 12 Häferlkuchen:

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier
- 125 g weiche Butter
- 125 g Rohrzucker
- 250 g reife Birnen, geschält, gerüstet, klein gewürfelt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Für das Topping:

- 150 g Butter
- 6 EL Puderzucker
- 6 EL Mascarpone
- 1 Prise Zimt

Zuerst die Birne schälen und anschließend in kleine Würfelchen schneiden. Damit sie sich nicht verfärben mit etwas Zitronensaft beträufeln. Danach die Butter mit Zucker, Salz und Zimt cremig rühren, Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl mit Backpulver mischen und einrühren. Zum Abschluss Birnenwürfelchen daruntermischen. Teig in die vorbereiteten, eingefetteten Tassen füllen. In der Mitte des Backofens bei 180°C 20-25 Minuten backen. Für das Topping weiche Butter mit Puderzucker rühren bis die Masse hell ist. Mascarpone und Zimt beifügen. Die Zimtbuttercrème in einen Spritzsack füllen, und damit die Häferlkuchen garnieren! **Gutes Gelingen!**