



Aus der Heimat der Frische

 60 Minuten

 Mittel

## Herzhaft-süße Röstimuffins mit Käse und karamellisierten Birnen

Süß trifft herzhaft. Diese selbstgemachten Muffins aus Kartoffelpufferteig werden verfeinert mit karamellisierten Birnen und schmecken besonders gut als Beilage zu Geschmortem.

 *So wirds gemacht :*

### Schritt 1

Für den Röstiteig: Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen, grob reiben, in einem Geschirrtuch gut ausdrücken und mit Stärke, Zwiebel, Ei und Mehl vermengen. Röstiteig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Schritt 2

Burlander herzhaft in kleine Quadrate schneiden. Die Mulden des Muffinblechs mit Öl auspinseln, jede Mulde mit Kartoffelpufferteig auskleiden und Käse in die Röstimulden verteilen. Röstis im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Gas Stufe 3, Umluft 170 °C) ca. 35–40 Minuten goldgelb backen.

### Schritt 3

Für die karamellisierten Birnen: Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. In einem Topf Birnenwürfel in geschmolzener Butter anschwitzen, mit Puderzucker karamellisieren und mit Apfelsaft aufgießen. Das Ganze mit der halben, zuvor längs aufgeschnittene Vanilleschote ca. 10 Minuten weich dünsten und Flüssigkeit verkochen lassen.

### Schritt 4

Heiße Röstimuffins mit je einem Klecks Birnen garniert servieren und warm verzehren.



 **Zutaten**

12 Stück

#### Für die Röstis

1 Zwiebel

600 g Kartoffeln (mehlig kochend)

2 TL Kartoffelstärke

1 Ei

2 EL Mehl

Salz

Pfeffer

250 g MILRAM Burlander herzhaft

Pflanzenöl

#### Für die karamellisierten Birnen

2 Birnen

2 EL MILRAM Gute Butter

50 ml Apfelsaft

1/2 Vanilleschote

2 EL Puderzucker

## **Nährwerte**

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 704/167

Fett (g): 2,9

Kohlenhydrate (g): 19,5

Eiweiß (g): 7