

Birne-Mohn

mit Pinienkernen

DRIN IST:

Grieß | Mehl
Mohn | weiße Schokolade
Pinienkerne
(oder Mandelblätter)
brauner Zucker
Prise Salz

SELBST HINZUFÜGEN:

30g Butter
55g Birne
1 Ei

alle trockenen Zutaten mischen
Ei und weiche Butter hinzugeben
Birne fein würfeln und dazugeben
in MiniGuglförmchen bei 180°C
für 10-15min backen

...nachbacken?

www.thüringen-verzaubert.de

ausdrucken & ausschneiden



nachdem Füllen der Flasche
an der Backmischung befestigen