



REZEPT

GARNITUREN

KOCHPRAXIS



Schoko-Zucchini-Muffins

Zutaten (für ca. 8 Muffins)

150 g	Weiche Butter oder Margarine
100 g	Rohrzucker
¼ TL	Salz
3 Eier	Eier oder Ei-Ersatz
5 EL	Kakaopulver ohne Zucker
200 g	Zucchini
200 g	Gemahlene Mandeln
100 g	Dinkelmehl
1 TL	Backpulver



Bild: Xan: 534374692,
shutterstock.com, 21.04.2017

Gewürztipp:

1 TL Zimt
Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Butter in einer grossen Pfanne auf kleiner Hitze schmelzen.
3. In der Zwischenzeit Zucchini fein raffeln.
4. Zucker, Salz, Eier, Kakaopulver, geraffelte Zucchini, gemahlene Mandeln und Backpulver in die Pfanne mit der Butter geben.
5. Alles zu einer einheitlichen Masse kneten und nach Belieben Gewürze beifügen (siehe Gewürztipp).
6. In Muffinformen abfüllen.
7. Ca. 50 Min. bei 180°C im vorgeheizten Ofen ausbacken.

Food Save Tipp

Falls du zwei braune Bananen zu Hause hast, kannst du diese zerquetschen und statt der Zucchini dem Teig begeben. Schmeckt sehr lecker und ist auf jeden Fall die bessere Option, als sie wegzuwerfen.

