



## **Rezept: Zucchini-Schoko Muffins mit Nüssen**



### **Du benötigst:**

- 300g fein geriebene Zucchini, optional: falls du tiefgekühlte Zucchini verwendest: die aufgetauten Zucchini mit dem Stabmixer zu einer feinen Masse vermischen
- 3 Eier
- 120ml Olivenöl
- 15 dag Zucker
- 1x Vanillezucker
- 1x Backpulver
- 200g Mehl
- 100g fein geriebene Nüsse
- 50g Backkakao
- ½ TL Salz
- 125g Schokolade, fein gehackt
- Optional: Nüsse zum Auflegen auf die Oberfläche der Muffins

### **Ablauf:**

- Alle feuchten Zutaten in einer großen Rührschüssel mit einer Gabel vermengen.
- In einer zweiten Schüssel alle trockenen Zutaten gut mit dem Löffel vermengen.
- Die feuchten Zutaten in die trockenen mit einer Gabel untermengen.
- Die Masse in Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C backen.

**Manuela Kainer**

**Adresse: Höhenstrasse 60, 3034 Maria Anzbach**

**Telefon: +4369911768966**

**E-Mail: [manuelakainer@a1.net](mailto:manuelakainer@a1.net)**