

Zucchini Madeleines

Nicht nur auf dem Partybuffet sind Zucchini Madeleines der absolute Renner. Das Rezept hierfür stammt aus den USA.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Foto: infowidget

Zutaten

1 kg	Zucchini
250 g	Parmesan
1 Stk.	Zwiebel
0.5 Stk.	Knoblauchzehe
5 Stk.	Eier
80 ml	Olivenöl
2 TL	Pflanzenöl
0.5 TL	Pfeffer
1 TL	Salz
1 Handvoll	Mehl (zum Bestäuben)
250 g	Bisquick ((Fertigmischung für Palatschinkenteig))

Zubereitung

1. Für die Zucchini Madeleines die Zucchini waschen und fein raspeln. Salzen und für 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C vorheizen.
2. Parmesan reiben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Eier verquirlen. Zucchini gründlich ausdrücken und mit Parmesan, Zwiebel, Knoblauch, Eiern und Olivenöl verrühren.
3. Zuletzt Bisquick (Fertigmischung für Palatschinkenteig) unterheben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Eine Madeleine-Form mit Pflanzenöl einfetten und mit Mehl

bestäuben.

4. Die Zucchini-Masse hineinfüllen und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Aus der Form lösen und servieren.

Tipp

Die Zucchini Madeleines nach Belieben mit einigen Würfeln Chorizo (Rohwurst) verfeinern.