Zucchini-Muffin

Die saftigen Zucchini-Muffin gelingen auch Kochanfänger. Ein einfaches Rezept das nicht nur Kinderherzen höher schlagen lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

200 g	Dinkelmehl
100 g	Walnüsse (gemahlen)
250 g	Zucchini
2 TL	Backpulver
100 g	Butter
100 g	Zucker
200 Stk.	Eier
200 g	Naturjoghurt
1 Prise	Salz
	Butter (für die Muffin Form)

Zubereitung

1. Für die **Zucchini-Muffin** das Dinkelmehl in einer Schüssel mit den gemahlenen Walnüssen und dem Backpulver vermischen. Die Zucchini gründlich waschen und mitsamt der Schale mit einer Reibe raspeln und zur Mehlmischungen geben. Backofen auf 180 C° vorheizen.

2. Eier, Butter und Zucker cremig, schaumig rühren und das Naturjoghurt unterheben. Das Mehlgemisch und die geraspelten Zucchini hinzugeben und vorsichtig unterrühren.

3. Den Teig in die Muffinformen füllen, und im Backrohr ca. 25 Min. goldbraun backen. Die fertig gebackenen Muffins 10-15 Min auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Tipp

Die Zucchini-Muffins mit Staubzucker bestäuben oder mit einem Zitronen-Zuckerguss überziehen.