Zucchini-Muffins

Auch süß-pikante Muffin-Varianten wie diese Zucchini-Muffins schmecken wunderbar. Das Rezept ist ideal für die nächste Party oder das gemeinsame Picknick geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

200 g	Zucchini
3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
180 g	Mandeln (gemahlene)
20 g	Mandeln (gemahlene, zum Ausstreuen der Formen)
0.5 TL	Zimt
1 EL	Rum
1 EL	Staubzucker
Nach Belieben	Fett (für die Formen)
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Zucchini-Muffins** den Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zucchini schälen und fein raspeln. Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

2. Ein Muffinblech einfetten und mit gemahlenen Mandeln ausstreuen. Zucchini mit Mandeln, Zimt und Rum vermengen. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unter die Zucchini-Masse heben. Mit der Eigelb-Zucker-Mischung verrühren.

3. Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 20-25 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Die Zucchini-Muffins mit einigen geraspelten Karotten verfeinern.