



## Rezept

# Zucchini-Schokoladen-Muffins

Der Sommerkürbis hält die Küchlein besonders feucht und fein.

**40 Min**

Aktive Zeit



**70 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### MENGENANGABEN

100 g **Butter, weich**

50 g **dunkle Schokolade, ca. 52% Kakao, in Stücken**

2 **Eier**

200 g **Zucchetti**

125 g **Mehl**

150 g **Puderzucker**

15 g **Kakaopulver**

2 TL **Backpulver**

50 g **dunkle Schokolade, ca. 52% Kakao, in Stücken**

1 Prise **Salz**

Wenig **Puderzucker**

## Und so wird's gemacht

### 1 von 3

**VORBEREITEN** Papierförmchen in die Vertiefungen der Muffinform verteilen.

---

### 2 von 3

**ZUBEREITEN** Butter und Schokolade bei kleinster Hitze schmelzen, abkühlen lassen. Eier beifügen, gut verrühren. Zucchini direkt in eine Schüssel fein reiben. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz beifügen, mischen. Schokoladenstücke beifügen, nur kurz daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form verteilen.

---

### 3 von 3

**BACKEN** Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 25–30 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Muffins mit Puderzucker bestäuben.