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** Saison

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, auskühlen 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 auskühlen lassen. Muffins mit Puderzucker bestäuben.