

## Zucchini - Ricotta - Muffeins

Zutaten für: 6 Portionen

1 1/2	Tassen	Mehl
3	Teel.	Backpulver
3/4	Teel.	Dill
2/3	Tasse	Ricotta Käse
2	groß.	Ei
1/2	Tasse	Butter oder Margarine, geschmolzen
2	Essl.	Zucker
1/4	Tasse	Milch
1/2	Teel.	Salz
1/2	Tasse	Zucchini, gerieben

### Anleitung:

Ofen auf 200 o C vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Dill in einer großen Schüssel gut mischen. Milch, Butter oder Margarine und Eier in einer kleinen Schüssel mischen, Ricotta und Zucchini zugeben, gut verschlagen. Zu den trockenen Zutaten geben, nur rühren bis sie benetzt sind. In gefettete Förmchen geben und bei 200 o C 15-20 min backen. Heiß servieren.