

Zucchini - Schokoladen - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--------------|
| 100 | Gramm | Schokolade |
| 300 | Gramm | Zucchini |
| 350 | Gramm | Mehl |
| 1 | Essl. | Kakao |
| 1 | Teel. | Backpulver |
| 1 | Teel. | Natron |
| 1/2 | Teel. | Zimt |
| 1/2 | Teel. | Piment |
| 120 | Gramm | Butter |
| 300 | Gramm | Zucker |
| 2 | | Eier |
| 120 | ml | Neutrales Öl |
| 120 | Gramm | Joghurt |
| 1 | Teel. | Vanille |

Anleitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten.
Schokolade grob raspeln. Zucchini waschen, schälen und grob reiben.
Mehl, Kakao, Backpulver, Natron, Zimt und Piment in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Eier, Öl, Joghurt und Vanille schaumig schlagen. Mehlgemisch, Zucchini und Schokolade dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.