

Zucchini Nuss Muffin

20 min
Zubereitung

25 min
Backzeit

Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Zucchini raspeln. In einer Schüssel mit Mehl, Backpulver, Salz, Natron, Zimt, Haselnüsse und Rosinen mischen.

In einer weiteren Schüssel Eier, Öl, Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterheben.

Teig in Förmchen füllen und ca. 20-25 Min. backen.

Muffins 5Min. ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nach Belieben verzieren.

Zutaten für 12 Stück

420
g
Mehl Type 405

500
g
Zucchini

80
g
Rosinen

240
g
Haselnüsse - gehackt

450
g
Zucker

1
TL
Backpulver

1
TL
Natron

1
TL
Zimt

1
Vanillinzucker

4
Eier

240
ml
Öl

Salz

364
kcal / 100g

660
kcal / Stück

181
g / Stück