

# Zucchini Ricotta Muffin

20 min  
Zubereitung

20 min  
Backzeit

## Zubereitung:

**Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.**

**Zucchini fein raspeln, in einer Schüssel mit Mehl, Salz, Backpulver und Zucker mischen.**

**IN einer weiteren Schüssel Eier, Öl, Milch, Ricotta schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterheben. Den Teig in Förmchen füllen und ca. 20-25 Min. backen.**

**Muffins 5 Min. ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und noch warm servieren.**

## Zutaten für 12 Stück

360  
g  
Mehl Type 405

160  
g  
Ricotta

120  
g  
Zucchini

2  
TL  
Backpulver

2  
Eier

2  
EL  
Zucker

120  
ml

Öl

60  
ml  
Milch 1,5% Fett

Salz

299  
kcal / 100g

240  
kcal / Stück

80  
g / Stück