



SÜSSE KLEINIGKEITEN

# Zucchini-Zartbitterschokolade-Muffins

👤 Von Lena Dünser 📅 20. Februar 2021



## Zutaten für 18 Muffins

- 160 g Dinkelmehl oder auch glutenfreies Mehl
- 1 EL Maizena
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 50 g Kakaopulver
- 1/2 TL Salz
- 2 Eier
- 60 ml pflanzliche Milch (oder Kuhmilch)
- 100 ml Öl (ich habe Rapsöl verwendet)
- 150 g brauner Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 250 g Zucchini (etwa 1 kleinere)
- 70 g Zartbitterschokolade (mehr oder weniger je nach Geschmack)

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 175° C vorheizen. Eine Muffinform vorbereiten.
2. Das Mehl, Maizena, Backpulver, Natron, Kakao und Salz in eine Schüssel geben und etwas verrühren. Die Eier mit Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker vermischen und rasch unter die trockenen Zutaten rühren.
3. Die Zucchini raspeln, mit der Hand oder in einem Tuch ausdrücken, damit nicht zu viel Flüssigkeit in den Teig kommt.
4. Die Schokolade hacken (je nachdem wie groß man die Schokolade-Stücke in den Muffins haben möchte) und mit den ausgedrückten Zucchini in den Teig geben.
5. Den fertigen Teig auf die Muffinformen aufteilen und für ca. 15 - 20 Minuten im Ofen backen. (je nach Ofen etwas kürzer oder länger).
6. Die Muffins kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter komplett auskühlen lassen - oder auch gleich eins naschen und genießen :)

**Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!**  
[www.lena-kocht.at/zucchini-zartbitterschokolade-muffins](http://www.lena-kocht.at/zucchini-zartbitterschokolade-muffins)