

## Rezept

# Zucchini-Nuss-Muffins

Ein Rezept von Zucchini-Nuss-Muffins, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> schmale Zucchini	<b>50 g</b> Zitronat
<b>200 g</b> Weizenvollkornmehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>1/2 TL</b> Zimtpulver	<b>1 Msp.</b> frisch geriebene Muskatnuss
<b>100 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>150 g</b> brauner Zucker
<b>2 EL</b> Waldhonig	<b>2</b> Eier
<b>100 ml</b> neutrales Öl	<b>150 g</b> saure Sahne
<b>50 g</b> (Rum-) Rosinen	<b>12</b> Papierförmchen oder Butter fürs Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder die Mulden fetten. Die Zucchini putzen, waschen und möglichst fein raspeln. Das Zitronat hacken. Mehl, Backpulver, Zimt, Muskatnuss und Nüsse mischen.
2. Erst Zucker, Honig und Eier, dann Öl und saure Sahne mit dem Schneebesen gründlich verrühren. Zuletzt die Mehlmischung mit einem Löffel unterrühren und Zucchini, Zitronat und (Rum-)Rosinen unterheben. Den Teig in die Förmchen geben und die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Heraus nehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und ganz abkühlen lassen.