



# Rosmarin-Zucchini-Muffins

Für Zwischendurch sind leckere Muffins genau das Richtige. Dieses einfache Rezept ist schnell im Backofen zubereitet.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

Fett  
Weizenmehl

### Teig:

250 g Zucchini  
300 g Weizenmehl  
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 TL Salz  
1 TL Curry  
frisch gemahlener Pfeffer  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
5 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
3 Eier (Größe M)  
2 EL gehackter Rosmarin  
50 g geraspelter Käse, z. B. Emmentaler

## Wie backe ich leckere Rosmarin-Zucchini-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. Zucchini waschen, grob raspeln und evtl. etwas ausdrücken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Mehl mit Backin, Salz, Curry und Pfeffer in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzugeben und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig gleichmäßig in den Mulden verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Muffins 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus den Mulden lösen. Rosmarin-Zucchini-Muffins erkalten lassen oder warm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins lassen sich gut einfrieren. Das aufgetaute Gebäck bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.

