

# Schokoladen-Zucchini-Muffins

Mit fein geriebenen Zucchini ist der Schokolade-Teig ganz besonders saftig. Nicht alltäglich, aber sehr lecker.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

### Teig:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

225 g Zucchini

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

½ gestr. TL Dr. Oetker Natron

110 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

2 Eier (Größe M)

175 ml Olivenöl

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao

## 1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Zucchini waschen und fein reiben. Papierbackförmchen in die Mulden setzen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Mehl mit Backin und Natron in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf die Kuvertüre, hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einem Teig verrühren. Zuletzt geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**



Muffins erst nach 10 Min. aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Verzieren:**

Muffins vor dem Servieren mit etwas Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins sind einfriergeeignet.

