

# SCHOKO-ZUCCHINI-MUFFINS

*Backen  
mit  
Christina*

★★★★★ 4.7 bei 47 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](#)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver und Mandeln dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren. Danach die fein geriebene Zucchini und die gehackte Schokolade unterheben.
- 2 Den Teig in die Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ungefähr 20 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR CA. 10 MUFFINS

#### TEIG

- |       |                         |
|-------|-------------------------|
| 2     | Eier                    |
| 80 g  | Zucker                  |
| 80 g  | Öl                      |
| 140 g | Weizenmehl 700          |
| 4 g   | Backpulver              |
| 100 g | fein geriebene Zucchini |
| 40 g  | gehackte Schokolade     |
| 50 g  | geriebene Mandeln       |