



HERZHAFTE ZUCCHINI-MUFFINS



Schwierigkeitsgrad:
leicht



ca. 45 Minuten



Zutaten für
ca. 8 Muffins



Kaloriendichte:
mittel



vegetarisch

ZUTATEN

- 300 g geraspelte Zucchini
- 120 ml Bayernglück Haferdrink
„Der Milde“
- 50 g Speiseöl
- 100 g geriebener Mozzarella
- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 1/2 Pck Backpulver

Zum Würzen:
Salz, Pfeffer, ital. Kräuter
Petersilie gehackt



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zucchini mit einer Gemüsereibe hobeln, in ein sauberes Küchentuch geben und gut auswringen.
3. Eier in einer Schüssel verquirlen. Haferdrink und Olivenöl hinzufügen. Reibekäse und Zucchini unter die Masse heben. Anschließend Mehl und Backpulver unterheben. Würzen und in Muffinformchen füllen. Mit Petersilie garnieren.
4. 30 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

TIPP

Dazu schmeckt ein
knackiger Blattsalat.



Der Haferdrink wurde hergestellt
aus Hafer aus dem Programm
„Geprüfte Qualität – Bayern“



FÜR MEHL UND
MÜHLENERZEUGNISSE
www.gq-bayern.de