



Zucchini-Ricotta-Muffins

Autor des Rezepts:

Keine Beschreibung vorhanden



Rezept Zutatenliste

-

1 1/2 Tassen Mehl

-

3 TL Backpulver

-

3/4 TL Dill

-

2/3 Tassen Ricotta Käse

-

2 grosse Eier

-

1/2 Tasse Butter, geschmolzen

-

2 EL Zucker

-

1/4 Tasse Milch

-



1/2 TL Salz

-

1/2 Tasse Zucchini, gerieben

Zubereitungsanweisung

1. Ofen auf 200° C vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Dill in einer grossen Schüssel gut mischen.
3. Milch, Butter und Eier in einer kleinen Schüssel mischen, Ricotta und Zucchini zugeben, gut verschlagen.
4. Zu den trockenem Zutaten geben, nur rühren bis sie benetzt sind.
5. In gefettete Förmchen geben und bei 200° C 15-20 Minuten backen. Heiss servieren.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	sechs Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	