

Schokoladen-Walnuss-Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Zucchini
Schokolade
Schweiz

150 g Butter
200 g Zucker
1 pn ;Salz
3 Eier
200 g Zucchetti; Zucchini
-- mit Schale
100 g Schokolade; gehackt
50 g Mandeln; gerieben
200 g Mehl
1 ts Backpulver
Butter; für die Form

* QUELLE

-- Nach: H.-P. Soltermann

-- Erfasst von Rene Gagnaux

(*) Cake al cioccolato e zucchini

(**) Kastenkuchenform, 30 cm Länge

Was für den Aargauer die Rueblitorte, ist für den Tessiner sein Zucchetticake: eine köstliche Harmonie zwischen Schokolade und Gemüse kommt zustande, die durch ihre Saftigkeit überzeugt.

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren (bis man die Zuckerkrystalle kaum noch spürt). Die Eier eins nach dem anderen beifügen und weiter schlagen.

Die ungeschälte Zucchetti mit einer Roestiraffel grob reiben und mit den restlichen Zutaten - außer Mehl und Backpulver - vermischen.

Das gesiebte Mehl mit Backpulver unter die Masse mischen. Den Teig in die gut gebutterte Form füllen und im Ofen bei 180 oC 50 bis 60 Minuten backen.

Beachten: Dieser Kuchen schmeckt am besten, wenn man ihn 24 Stunden ruhen lässt.