

Benötigte Zutaten

Für die Zucchini-Muffins

200 g	Zucchini
100 g	Karotten
125 g	Premium Original Almkönig
250 g	Premium Topfen 20 %
2	Eier
50 ml	Premium Alpenmilch
300 g	Weizenmehl
1 Pkg.	Backpulver
	Salz, Pfeffer
etwas	Premium Teebutter zum Formen ausstreichen

Für den Kräuterdip

150 g	Premium Topfen 20 %
3 EL	Kräuter nach Wahl (z. B. Oregano, Liebstöckl, Salbei)
1 TL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

Zucchini-Käse-Muffins mit Kräuterdip

Wie wäre es mit luftig würzigen Zucchini-Käse-Muffins? Dazu ein frischer Topfendip aus Gartenkräutern. Diese Muffins können warm und kalt genossen werden und eignen sich ideal als Jause für Schule und Büro.

Anleitung

1. Karotten schälen, Zucchini waschen und trocknen und beides fein reiben.
2. Eier zum Gemüse hinzufügen und verrühren.
3. Käse klein würfeln und in die Masse unterheben.
4. Das mit dem Backpulver gemischte Mehl hinzufügen.
5. Topfen und Milch beimengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Etwas Butter schmelzen und damit die Muffinsförmchen ausstreichen.
7. Teig auf 12 Muffinsförmchen verteilen und bei 180°C Ober-Unterhitze etwa 30 Minuten goldbraun backen.
8. Während der Backzeit Dip vorbereiten. Dafür die Kräuter waschen, trockentupfen, klein hacken und mit dem Topfen vermengen.
9. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer geschmacklich abstimmen.
10. Die gebackenen Zucchini-Muffins aus der Form lösen und noch warm mit dem Kräuterdip servieren.

Tipp: Ist noch Zucchini übrig? Dann probieren Sie doch auch unsere herrlichen Bulgurlaibchen aus.



Ein Rezept von
food-stories.at