Rezept

12 Mini-Zucchinikuchen

Ein Rezept von 12 Mini-Zucchinikuchen, am 28.04.2024

Zutaten

150 g	junge Zucchini
2	Knoblauchzehen
1 TL	grüne Pfefferkörner (aus dem Glas)
225 g	Mehl
2 Größe M	Eier
200 g	saure Sahne
12 Förmchen	von je ca. 100 ml Inhalt
	Salz
4 Zweige	Minze
100 g	Schafskäse (Feta)
2 TL	Backpulver
80 ml	Olivenöl
1/2	abgeriebene Schale von Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, von den Enden befreien, grob raspeln, mit 1 TL Salz mischen und 10 Min. stehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Minze waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Pfefferkörner klein schneiden. Den Schafskäse in Stücke krümeln. Das Mehl mit Backpulver und 1 TL Salz mischen.

2. Die Flüssigkeit, die sich bei den Zucchini gebildet hat, abgießen. Die Eier mit Öl und saurer Sahne gründlich verrühren. Mehlmischung, Zucchini, Knoblauch, Minze, Pfeffer, Zitronenschale und Käse rasch unterrühren. Den Teig in die Förmchen verteilen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind. Die Kuchen 10 Min. in den Förmchen stehen lassen, dann herauslösen und ganz abkühlen lassen. Reichen Sie dazu ein Schälchen feinstes Olivenöl zum Dippen.