



# ZUCCHINI-MUFFINS

## Zutaten

Für 24 Muffins

3 Eier  
120g  
Apfeloße/Apfelmus  
2 EL Ahornsirup  
1 EL Apfelessig  
180g geriebene  
Zucchini  
170g Mandelmehl  
60g Tapioca-Mehl  
30g Kokosnussmehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
½ TL Muskatnuss  
1 Prise Salz

## Schritte

- 1.** Den Ofen auf 180°C vorheizen, dann alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.
- 2.** In einer separaten Schüssel die Eier, das Apfelmus, Ahornsirup und Apfelessig vermischen.
- 3.** Die geriebenen Zucchini mit einem Küchentuch das Wasser auspressen. Dann die Zucchini zu den feuchten Zutaten geben und vermischen.
- 4.** Die feuchten Zutaten mit den trockenen geben und alles gut vermischen, danach den Teig gleichmäßig in die Muffinformen verteilen.
- 5.** Die Zucchini muffins 30 Minuten lang backen.