DENNER

Zucchetti-Muffins mit Pistazien und Zitronenglasur



Was das Rüebli kann, können die Zucchetti schon lange! Genau wie die Karotte erfüllt auch das beliebte grüne Sommergemüse beim Backen einen wichtigen Zweck.

Zucchetti bringt man hauptsächlich mit Herzhaftem in Verbindung – auf dem Denner Blog sind dies zum Beispiel Zucchetti-Tartare-Päckli oder knusprige Zucchetti-Parmesan-Fries.
Aber kann man mit dem Kürbisgewächs auch Süssspeisen backen, so wie man das von der Karotte in der Rüeblitorte kennt?

Wir haben es ausprobiert und das Fazit lautet: Durch den milden Eigengeschmack und dem hohen Wassergehalt eignen sich Zucchetti hervorragend zum Backen, und die Muffins werden und bleiben lange supersaftig.

Zucchetti-Muffins mit Pistazien

- 240 g Weissmehl
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 200 g Rohzucker
- 100 g Butter, geschmolzen und leicht ausgekühlt
- 2 Eier
- 60 ml Milch
- 1 Zitrone, Abrieb und Saft
- 125 g fein geriebene Zucchetti
- 25 g ungesalzene, gehackte Pistazien

Ausserdem werden ein Muffinblech und 12 Muffinförmchen aus Papier benötigt

Zitronenglasur

- 4 EL Puderzucker
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- Optional gehackte, ungesalzene Pistazien zum Garnieren

Zubereitung Zucchetti-Muffins mit Pistazien

1. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Förmchen auskleiden.
2. Weissmehl, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel vermengen.
3. In einer separaten Schüssel den Rohzucker und die geschmolzenen Butter mithilfe eines Schwingbesens vermengen, danach die Eier dazugeben und ebenfalls mit dem Schwingbesen verrühren.
4. Die Milch, den Abrieb und den Saft der Zitrone dazugeben und nochmals alles gut mit dem Schwingbesen vermischen.
5. Jetzt die feuchte Mischung mit der trockenen Mischung vermengen, aber nur kurz, denn der Muffinteig sollte nicht mehr zu stark bearbeitet werden.
   Zum Schluss die geriebenen Zucchetti und die gehackten Pistazien unterheben.
6. Den Teig in die Muffinförmchen verteilen (diese können fast ganz mit Masse befüllt werden) und im vorgeheizten Backofen für 5 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 180 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren und die Muffins für weitere 14 bis 15 Minuten backen. Küchlein vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung Zitronenglasur

Für die Glasur alle Zutaten miteinander verrühren und mit einem Backpinsel dünn auf die Muffins streichen. Muffins nach Wunsch mit gehackten Pistazien garnieren.

Zubereitungsdauer: circa 50 Minuten (exkl. Abkühlzeit)