

# Zucchinimuffins med kryddor

Ett recept från blomsterochbakverk.se

12 st

30 minuter + gräddningstid

## Bakverk

Zucchinimuffins kryddade med kanel, kardemumma och ingefära. Zucchinin gör dem extra saftiga. Smakar lika gott som en mjuk pepparkaka.

## Ingredienser:

125 g rumsvarmt smör  
250 g (5 dl) grovt riven zucchini  
210 g (2,5 dl) socker  
3 ägg  
270 g (4,5 dl) vetemjöl  
3 tsk malen kanel  
2 tsk hel kardemumma, nystött  
1,5 tsk malen ingefära  
2,5 tsk bakpulver  
0,5 tsk salt

## Gör så här:

1. Ta fram smöret i god tid så att det blir rumsvarmt.
2. Värm ugnen till 175°.
3. Ställ ut muffinsformar i muffinsplåt eller på vanlig plåt.
4. Riv zucchinin grovt och mixa i matberedare tillsammans med mjukt smör och socker.
5. Knäck ner äggen och mixa ihop.
6. Blanda mjölet med bakpulver och alla kryddor. Häll i smeten och mixa på låg fart tills det blandats jämnt.
7. Fördela smeten i formarna och grädda i mitten av ugnen i ca 25 minuter. Känn med provsticka att muffinsen är genomgräddade och torra