

# Zucchinirot mit Schokostückchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 1/2 Tassen Mehl</li><li>• 1 TL Backpulver</li><li>• 1 Prise Salz</li><li>• 1/2 TL Zimt</li><li>• 1 Ei</li><li>• 1/2 Tasse Sonnenblumenöl</li><li>• 1 Tasse Zucker</li><li>• 1/2 Tasse Joghurt (ab 3,5% Fett, am besten griechischer Joghurt)</li><li>• Etwas Vanillearoma</li><li>• 1 Tasse geraspelte Zucchini</li><li>• 1/2 Tasse Schokostreusel (z.B. Schokoreste verarbeiten)</li><li>• Etwas Butter und Mehl für Form</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ofen auf 200 ° C vorheizen. Kastenform fetten und mit Mehl ausstäuben.</li><li>2. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Zimt vermischen.</li><li>3. In einer anderen Schüssel Ei, Öl, Zucker, Joghurt und Vanillearoma verrühren.</li><li>4. „Flüssige“ Zutaten zu „trockenen“ Zutaten geben und unterheben.</li><li>5. Zucchini und Schokostreusel unterheben und in Form geben.</li><li>6. 40-50 Minuten backen. (Stäbchenprobe!) Abkühlen lassen.</li></ol>
<p><b>Zucchinirot hält sich gut und ist ein super Snack für Zwischendurch.</b></p>	